



FERMOALE NEW-E



Souche de levure sèche active à haute fermentation pour la production de New England IPAs (NEIPA) / Hazy IPAs / Juicy IPAs, Double Hazy IPAs et Hazy pale ales.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Souche de levure à haute fermentation idéale pour la production de New England IPA (NEIPA), Double Hazy IPA et Hazy pale ale. Elle permet d'obtenir des bières à l'aspect opalescent et au profil aromatique équilibré avec des notes de fruits tropicaux soutenues par une touche finale douce. L'apport aromatique de cette levure complète parfaitement le profil de goût des bières houblonnées.

C'est la souche de levure parfaite pour produire des bières contemporaines à l'aspect opalescent.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Souche : *Saccharomyces cerevisiae*

Paramètres microbiologiques et physiques

Levures revivifiables	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Autres levures	< 10 ³	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries acétiques	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéries lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonelle spp	Absence / 25g	cfu/g

* avec inoculum de 100g/hL de levure

Paramètres de production

Styles de bière : Tous les types de bière ales troubles/sucrées contemporaines (par exemple, NEIPA/Hazy IPAs / Juicy IPAs, Double Hazy IPAs et Hazy pale ales).

Température de fermentation : 16-23°C.

Atténuation apparente : 75-80%

Floculation et sédimentation : Moyenne-faible

Tolérance à l'alcool : 9-11%

Production H₂S : Faible

STA1 : Négatif

FERMOALE NEW-E



→ DOSES RECOMMANDÉES*

40-80 g/hL de moût froid à 16-23°C.

→ INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure :

Inoculer la levure directement dans la cuve de fermentation à la température de fermentation primaire pour la production de bière souhaitée.

Réhydratation :

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-25 °C dans un rapport de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Puis remuer bien pour obtenir une suspension complète de la levure. Amener lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Doser le mélange crémeux de levure directement dans la cuve de fermentation.

En option :

En utilisant la même procédure que celle décrite ci-dessus, ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

→ INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Avantages de l'utilisation de la levure sèche pour la production de bière

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levure dans un établissement de production de la bière représentent un aspect critique. Le risque de contamination est très élevé, notamment dans la phase de propagation. C'est pourquoi l'utilisation de la levure sèche active (LSA) est très avantageuse : risque microbiologique réduit, phase de latence réduite, disponibilité de la levure active en moins d'une heure.

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE**

Conserver dans l'emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et inodore. Conserver de préférence à une température <20°C. Ne pas congeler. Utiliser immédiatement après l'ouverture.

Shelf Life : 36 mois.

Paquets de 500 g dans des boîtes de 1 kg

* Le dosage recommandé peut varier en fonction des conditions de traitement choisies par le fabricant.

** Le format varie en fonction du pays d'origine. Pour les quantités et les formats exacts, veuillez contacter nos ingénieurs commerciaux ou votre filiale locale.