



WEISS Arome+

.....
Levure Sèche Active pour la fermentation des bières blanches, idéale pour l'expression des esters et phénols caractéristiques des weissen et des bières blanches
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Weiss Arome+ est une levure typique pour la production de bière blanches et hefeweizen. Cette levure produit des phénols de type clou de girofle et des esters de type banane; elle permet la production de blanche belge, de weiss allemande et de wheat américaine. Cette levure a de bonnes à très bonnes capacités fermentaires avec une tolérance à l'alcool jusque 12%. La durée de fermentation est de 4 à 5 jours. La levure étant poussiéreuse, le trouble reste en suspension jusque dans la bouteille.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Levure : *Saccharomyces cerevisiae*
Matière sèche (%) : 95 (±1)
Cellule vivante (ufc/g) : >1x10⁹

→ DOSES D'EMPLOI

Le dosage est fonction de densité primitive et de la température de fermentation; plus la densité est haute, plus le dosage recommandé est élevé.
De 12 à 18°P: 60-80 g/hL.
> 18°P: 80-100 g/hL.
Température de fermentation: 12 à 25°C.

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter 10 à 20 fois son poids en eau stérile, idéalement entre 25°C et 28°C. Laisser si possible 20 minutes sous légère agitation.
Le dosage peut être augmenté pour des températures de fermentation plus basses. Fermoplus GSH peut être ajouté optionnellement comme nutriment afin d'optimiser la viabilité. Reactivateur 60/B est également préconisé pour vous permettre d'atteindre les meilleures conditions de réhydratation.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Le brasseur peut influencer le profil aromatique grâce à la température et à l'ensemencement. Température < 22 °C pour favoriser les phénols et > 22 °C pour favoriser les esters. Diminuer la densité et le taux d'ensemencement favorise généralement la production de phénols; l'inverse la production d'esters.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Sachet de 500g.
Carton de 10 kg (20 X 500g).

