



Fiche de Données Techniques

FARMHOUSE

LEVURE HYBRIDE DE STYLE SAISON

LalBrew Farmhouse™ est une levure hybride non-diasatique qui a été sélectionnée pour fabriquer des bières de style saison et de Farmhouse. Cette levure est le résultat du travail de recherche et développement de Renaissance Yeast à Vancouver, Canada. LalBrew Farmhouse™ a été sélectionnée à l'aide des techniques de sélection les plus avancées. L'équipe de recherche de Renaissance a utilisé des méthodes classiques et non-OGM pour supprimer le gène STA1, responsable de l'activité diastatique des levures de saison. Il a été pris soin de conserver l'utilisation normale des sucres de brassage pour produire des saison sèches. De plus, la technologie brevetée de l'Université de Californie à Davis (États-Unis) garantit que la souche ne produira pas d'odeurs de soufre, améliorant ainsi les caractéristiques aromatiques de la levure.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Farmhouse™ :

| | |
|-------------------------------|--|
| Pourcentage de solides | 93 % à 96 % |
| Viabilité | ≥ 5 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche |
| Levures sauvages | < 1 pour 10 ⁶ cellules de levures |
| Diastaticus | Non détectée |
| Bactéries | < 1 pour 10 ⁶ cellules de levures |

Le produit fini est seulement mis sur le marché après avoir subi une rigoureuse série de tests.

*Voir la fiche des spécifications pour les détails



PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans nos conditions normales de moût à 20°C (68°F), LalBrew Farmhouse™ présente:

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 5 jours.

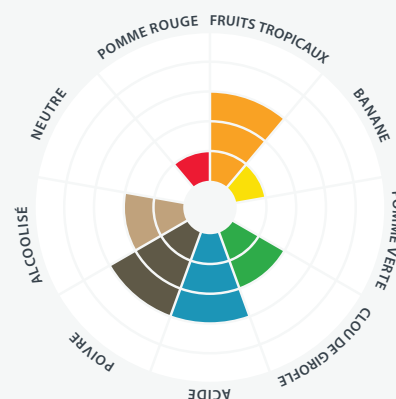
Une atténuation élevée et une faible floculation

Contrairement aux souches de saison traditionnelles, LalBrew Farmhouse™ est dépourvue de la présence du gène STA-1, par conséquent les dextrines ne seront pas métabolisées et il n'y a pas de risque de suratténuation et de surcarbonation après le conditionnement.

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux d'ensemencement, des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter brewing@lallemand.com*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIERES

Farmhouse

ARÔMES

Clou de girofle, poivre, notes de fruits

ATTÉNUATION

Élevée

PLAGE DE FERMENTATION

20 - 30°C (68 - 86°F)

FLOCCULATION

Faible

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

13% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50-100g/hL pour obtenir un minimum de 1-2 millions de cellules/ml



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew Farmhouse™, un taux d'ensemencement de 50 – 100g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Des conditions plus stressantes comme une haute densité, l'utilisation de succédanés ou une acidité élevée peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

Trouvez votre taux d'ensemencement recommandé avec notre calculateur dans notre Coin du Brasseur sur: www.lallemandbrewing.com

LalBrew Farmhouse™ peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. L'aération du moût est requise en cas de réensemencement.

Pour plus de détails sur nos produits et des conseils et astuces pour la production de bière de style saison, assurez-vous de consulter nos documents sur les meilleures pratiques dans notre coin du brasseur sur lallemandbrewing.com.



STOCKAGE

La levure LalBrew Farmhouse™ doit être stockée dans un emballage scellé sous vide au sec sous 4°C (39°F). La levure perd rapidement son activité après exposition à l'air ambiant.

N'utilisez pas de paquets de 500g ou 11g qui ne sont plus sous vide. Les paquets ouverts doivent être rescellés, stockés au sec sous 4°C (39°F), et utilisés dans les 3 jours. Si le paquet ouvert est rescellé sous vide immédiatement après ouverture, la levure peut être stockée sous 4°C (39°F) jusqu'à la date d'expiration. N'utilisez pas la levure après la date d'expiration indiquée sur le paquet.

La performance est garantie pour tout stockage correct et avant la date d'expiration. Cependant, la levure de brasserie sèche Lallemand est très robuste et certaines souches peuvent tolérer de brèves périodes en conditions sous-optimales.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter. Nous avons une équipe de représentants techniques heureux de vous aider et de vous guider dans vos fermentations.



ENSEMENCEMENT

La réhydratation de la levure Lallemand Brewing dans de l'eau stérile avant son ensemencement dans le moût réduit le stress de la levure lors de son passage de la forme sèche à la forme liquide.

Cependant, pour la plupart des fermentations, le stress n'est pas suffisamment significatif pour affecter la performance de la fermentation et les arômes en résultant. Dès lors, de bons résultats seront obtenus en ensemencement direct. L'utilisation d'un nutriment de réhydratation tel que Go-Ferm Protect Evolution a montré une meilleure performance de fermentation pour les fermentations difficiles.

Les calculateurs adaptés aux levures liquides peuvent vous conduire à trop semer en levure sèche. Pour obtenir de l'assistance sur les taux, veuillez consulter notre calculateur de taux d'ensemencement pour les levures sèches LalBrew® Premium.

<https://www.lallemandbrewing.com/fr/continental-europe/le-coin-du-brasseur/outils-de-brassage/calculateur-du-taux-densemencement/>

RÉHYDRATATION

Préparez de l'eau propre et stérilisée (10 fois le poids de la levure utilisée) à 30-35°C (86-98°F) pour une levure de fermentation haute et 25-30°C (77-86°F) pour une levure de fermentation basse. Saupoudrez la levure à la surface de l'eau. N'utilisez pas de moût ou de l'eau distillée ou osmosée car la viabilité pourrait chuter.

Laissez reposer 15 minutes, puis remuez pour suspendre complètement la levure. Laissez reposer pendant 5 minutes supplémentaires.

Sans attendre, ajustez la température à celle du moût en versant des petites quantités de moût dans la levure réhydratée. Le moût doit être ajouté par intervalles de 5 minutes en faisant attention à ne pas descendre la température de plus de 10°C à chaque fois. Un choc de température supérieur à 10°C causerait la formation de mutants « petite », ce qui provoquerait une fermentation incomplète et la formation de faux-goûts. N'attendez pas un refroidissement naturel de votre levure, cela prendrait trop de temps et pourrait causer une perte de viabilité et/ou de vitalité.

Inoculez sans attendre dans le moût refroidi dans le fermenteur. La levure Lallemand Brewing a été conditionnée pour survivre à la réhydratation. La levure contient des réserves suffisantes de glucides et d'acides gras insaturés pour assurer sa croissance. Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût à la première utilisation.

ENSEMENCEMENT DIRECT (sans réhydratation)

Saupoudrez la levure de manière homogène à la surface du moût dans le fermenteur en cours de remplissage. Le mouvement du moût dans le fermenteur qui se remplit aidera à mélanger la levure dans celui-ci.

NOUS CONTACTER

Pour plus d'informations, visitez notre site internet www.lallemandbrewing.com

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via brewing@lallemand.com