



SafAle W-68™



LA LEVURE PARFAITE POUR UNE BIÈRE FRUITÉE ET ÉPICÉE

Levure sèche active spécialement choisie pour la production de bières aromatiques au caractère phénolique typique (notes de clou de girofle et poivrées) et riches en saveurs fruitées et florales.

Elle est appropriée pour une grande variété de bières à base de blé et orientées fruitées-épicées. Levure à la sédimentation moyenne : elle ne forme pas de grumeaux mais un trouble uniforme lorsqu'elle est remise en suspension dans la bière.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Esters totaux
Élevé

Alcools
supérieurs
totaux
Élevé

Atténuation
apparente
78-84 %

Floculation
Moyenne

Sédimentation
Moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 18 °P et 20 °C.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont renommées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons mené des essais de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et à des conditions de température standard (SafLager™ : 12 °C pendant 48 h, puis 14 °C - SafAle™ : 20 °C).

Compte tenu de l'impact qu'a la levure sur la qualité de la bière finale, nous recommandons de respecter les instructions de fermentation prescrites. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

Température de fermentation : optimale : 18°C - 26 °C



Ensemencement : le savoir-faire et l'amélioration continue du schéma de production de la levure de Lesaffre permettent d'obtenir **des levures sèches actives d'une qualité exceptionnelle, capables de résister à un très large éventail d'utilisations, notamment dans des conditions de réhydratation à froid ou sans réhydratation, sans affecter leur viabilité ou leur profil cinétique et/ou analytique.** Les brasseurs peuvent choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins, à savoir :

Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou bien ensemencer directement ; tout dépend de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.

Ensemencement direct

Ensemencer directement la levure dans le fermenteur sur la surface du moût à la température de fermentation ou à une température supérieure. Saupoudrer progressivement la levure sèche dans le moût en s'assurant que la levure recouvre toute la surface du moût disponible pour éviter les grumeaux. Dans l'idéal, la levure doit être ajoutée pendant la première phase de remplissage du fermenteur, auquel cas l'hydratation peut être effectuée à une température de moût supérieure à la température de fermentation, le fermenteur étant ensuite rempli de moût à une température plus basse pour ramener la température de l'ensemble du moût à la température de fermentation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Avec réhydratation préalable

Il est également possible de saupoudrer la levure dans l'équivalent d'au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné entre 25 et 29 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Dosage : 50 - 80 g/hl

Analyse typique¹ :

- Levure viable : > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
 - Bactérie lactique : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
 - Bactérie acétique : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
 - Pediococcus : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
 - Bactéries totales : < 5 cfu /10⁷ cellule de levure
 - Levures « sauvages »² : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
 - Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analyse effectuée conformément à notre étude HACCP

²Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage :

Ce produit doit être stocké/transporté dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe du soleil. Pendant moins de 6 mois, ce produit peut être stocké/transporté à une température ambiante inférieure à 25 °C sans que cela n'affecte ses performances. Des températures maximales de 40 °C sont autorisées pour une période de temps limitée (moins de 5 jours). Fermentis recommande un stockage à long terme à une température contrôlée (inférieure à 15 °C), une fois le produit arrivé à sa destination finale.

Durée de conservation :

36 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C maximum et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION