

# Bright

## S129 SAISON

### » Description

Une souche de levure classique de bière de style saison avec une cinétique exceptionnellement forte. Cette souche a la capacité de fermenter à basse température, tout en produisant une bière sèche et acidulée aux arômes complexes de phénols épicés, d'agrumes, de poivre blanc et de chewing-gum.

### » Propriétés brassicoles

Atténuation élevée et sédimentation faible.  
Produit un profil sec et légèrement acidulé.

### » Application

Réhydrater la levure dans 5 à 10 fois son poids d'eau bouillie ou de moût dilué (2:1 eau pour moût) à 22-30°C dans un récipient désinfecté.  
Remuer doucement pendant 5 minutes pour suspendre complètement la levure et laisser reposer pendant 10-20 minutes. Ajuster la température en ajoutant du moût (si la différence de température est supérieure à 10°C).  
Ensemencer immédiatement et mélanger la levure et le moût.  
L'ensemble du processus devrait être limité à 30 minutes pour réduire le risque de contamination.  
Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût pour aider la levure à atteindre une croissance active.

### » Caractéristiques techniques

#### Ingédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), émulsifiant E491

**Température de fermentation :**  
17-30°C

#### Durée de fermentation typique :

5 jours pour les sucres fermentescibles ;  
jusqu'à 21 jours pour la réduction de la dextrine.

**Degré de fermentation (RDF) :**  
80-85%

**Assimilation des maltotrioses :**  
100%

#### Instructions de dosage :

50 à 100 g/hl, cela équivaut à environ 5 à 10 millions de cellules viables par ml de moût.

### » Analyse microbiologique

**Poids sec :** ≥ 92%

**Cellules viables :** ≥ 5\*10<sup>9</sup> CFU/g

**Bactéries totales :** 5/ml\*

**Bactéries de l'acide acétique :** 1/ml\*

**Lactobacillus :** 1/ml\*

**Pediococcus :** 1/ml\*

**Sauvages non Sacc. :** 1/ml\*

\* Lorsque la levure est ajoutée à 100 g/hl.

