

Bright

W38 WHEAT

» Description

Une souche de levure de bière créée pour ajouter des esters fruités sucrés à une grande variété de bières blanches. Le W38 Wheat a une faible sédimentation et se termine sec avec un arrière-goût doux, caractéristique typique des bières de blé.

» Propriétés brassicoles

Haute atténuation et faible sédimentation.
Produit une bière blanche sèche et douce avec un profil aromatique fruité équilibré.

» 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 15 jours pour la réduction de la dextrine.

Degré de fermentation (RDF) :
75%

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*10⁹ 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.

