



ALE-WA18

» Description

WA18 est une excellente levure de bière de blé pour renforcer les arômes d'esters typiques de la bière de blé. C'est une souche naturelle, sans OGM, qui est largement utilisée dans les brasseries artisanales.

» Propriétés brassicoles

Sédimentation moyenne à élevée.
Atténuation apparente de 80-91% et tolérance à l'alcool de 10% (v/v).
Démarré rapidement ; la fermentation peut déjà être terminée après 96 heures à 18°C.
Résulte en une bière facile à boire qui se présente bien, grâce à son corps clair.

» 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

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*),
émulsifiant E491

Température de fermentation :
15-25°C

Instructions de dosage :

50 à 100 g/hl, augmenter le dosage jusqu'à 100 à 300 g/hl dans des conditions particulières de fermentation

» Analyse typique

Poids sec : $\geq 93 \%$

Cellules de levure vivantes : $\geq 8,0 \cdot 10^9$ CFU/g

Levure sauvage : $\leq 1,0 \cdot 10^3$ CFU/g

Bactéries totales : $\leq 5,0 \cdot 10^3$ CFU/g

Lactobacillus : $\leq 1,0 \cdot 10^3$ CFU/g

Micro-organismes pathogènes : zéro



BROUWLAND

Korpelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo
BROUWLAND.COM

