



LAGER-BF27

» Description

La BF27 est une excellente levure pour aider à produire des bières de basse fermentation aux arômes fruités et floraux. C'est une souche naturelle, sans OGM, qui est largement utilisée dans les brasseries artisanales.

» Propriétés brassicoles

Sédimentation élevée.
Atténuation apparente de 80-92% et tolérance à l'alcool de 10% (v/v).
Démontre rapidement ; la fermentation peut être terminée rapidement.

» 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 :

10-25°C (idéalement 10-15°C)

Instructions de dosage :

80 à 150 g/hl, augmenter le dosage jusqu'à 150 à 300 g/hl dans des conditions particulières de fermentation

» Analyse typique

Poids sec : $\geq 93 \%$

Cellules de levure vivantes : $\geq 6,0 \times 10^9$ CFU/g

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

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

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

Micro-organismes pathogènes : zéro



BROUWLAND

Korpelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo
BROUWLAND.COM

