

## Safbrew S-33

### Levure sèche de brasserie

Ingrédients :	Levure ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), agent de réhydratation
Caractéristiques :	Une levure polyvalente reconnue, robuste et se conservant très bien et aux performances constantes. Cette souche permet l'obtention de superbes profils aromatiques et est idéale pour la production de bières spéciales (bières blanches, trappistes, etc.). Elle est particulièrement recommandée pour les bières refermentées en bouteille. D'excellents résultats sont obtenus pour les bières contenant jusqu'à 7,5 % v/v mais cette levure peut fermenter jusqu'à 11,5 % v/v. Sédimentation : moyenne. Densité finale : Elevée.
Dosage:	50-80 g/hl en fermentation principale. 2,5 – 5 g/hl en refermentation en bouteille.
Instructions pour l'ensemencement :	Réhydrater la levure sèche en la remuant dans une cuve pour obtenir une crème de levure avant l'ensemencement. Verser la levure dans dix fois son poids d'eau stérile ou de moût à 27C ± 3C. Une fois la levure sèche reconstituée en crème (compter 15 à 30 minutes), continuez à remuer lentement pendant encore 30 minutes. Ensemencer ensuite la crème dans la cuve de fermentation. Une alternative consiste à ensemencer directement la levure sèche dans la cuve de fermentation à condition que le moût soit à une température supérieure à 20C. Verser progressivement la levure sèche dans le moût en vous assurant que la levure couvre toute la surface du moût de manière à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer une demi-heure puis mélanger le moût en l'aérant.
Température de fermentation :	Température de fermentation conseillée : 15C – 24C.
Packaging :	20 sachets sous vide de 500g, en carton.
Stockage :	Conserver dans un endroit frais (<10C) et sec. Après ouverture, les sachets doivent être refermés et conservés à 4C. Les utiliser dans les 7 jours suivant l'ouverture. Les sachets mous ou endommagés ne doivent en aucun cas être utilisés.
Conservation :	Voir date d'expiration sur les sachets. 24 mois à partir de la date de fabrication dans les conditions de stockage conseillées ci-dessus.
Spécifications :	% matière sèche : 94,0 – 96,5 Cellules viables à l'ensachage : > 6 x 10 <sup>9</sup> / gramme Bactéries totales* : < 5 / ml Bactéries acétiques* : < 1 / ml Lactobacilles* : < 1 / ml Pediococcus* : < 1 / ml Levures sauvages non <i>Saccharomyces</i> * : < 1 / ml Micro-organismes pathogènes : Conforme à la législation <i>*ces chiffres correspondent à un ensemencement de 100g de levure sèche/hl de moût.</i>
Important :	Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de la bière il est primordial de respecter le process de fermentation conseillé. Nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.