

## Saflager S-23

### Levure sèche de basse fermentation

Ingrédients :	Levure ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), agent de réhydratation																
Caractéristiques :	Cette souche de basse fermentation provient de VLB (Berlin) en Allemagne où elle est connue sous le code RH. Elle est notamment utilisée dans les brasseries industrielles d'Europe de l'Ouest. Elle permet la production de Pils plutôt fruitées et estérées. Sédimentation : forte. Densité finale : moyenne.																
Dosage:	80-120g/hl pour un ensemencement à 12-15C. Augmenter le taux d'ensemencement lorsque la température est inférieure à 12C, jusqu'à 200-300g/hl pour une fermentation à 9C.																
Instructions pour l'ensemencement :	<p>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.</p> <p>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.</p>																
Température de fermentation :	Température de fermentation conseillée : 9-15C, idéalement 12C																
Packaging :	4 présentoirs de 38 sachets sous vide de 11.5g, 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 :	<table><tr><td>% matière sèche :</td><td>94,0 – 96,5</td></tr><tr><td>Cellules viables à l'ensachage :</td><td>&gt; 6 x 10<sup>9</sup> / gramme</td></tr><tr><td>Bactéries totales* :</td><td>&lt; 5 / ml</td></tr><tr><td>Bactéries acétiques* :</td><td>&lt; 1 / ml</td></tr><tr><td>Lactobacilles* :</td><td>&lt; 1 / ml</td></tr><tr><td>Pediococcus* :</td><td>&lt; 1 / ml</td></tr><tr><td>Levures sauvages non <i>Saccharomyces</i>* :</td><td>&lt; 1 / ml</td></tr><tr><td>Micro-organismes pathogènes :</td><td>Conforme à la législation</td></tr></table>	% 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
% 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																
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.																