

Safwhisky M-1

Levure sèche pour whisky

Ingrédients:	Levure (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agent de réhydratation														
Caractéristiques :	La véritable souche de levure pour whisky écossais désormais sous forme de levure sèche active. Cette levure est préconisée pour la production de whiskies écossais de grande qualité, ainsi que pour les whiskeys et bourbons.														
Dosage:	0,75 g/l de moût pour atteindre une concentration de cellules viables de plus de 15 millions par millilitre de moût.														
Instructions pour l'ensemencement :	<p>Ensemencement direct dans la cuve de fermentation. Verser le moût dans la cuve de fermentation à une température de 28-30C en quantité suffisante pour permettre la dissolution de la levure dans le moût. Ajouter la quantité de levure requise et dissoudre entièrement dans le moût. Laisser poser une demi-heure pour permettre une bonne réhydratation. Ajouter ensuite le reste de moût dans la cuve de fermentation pour atteindre la température de début de fermentation désirée.</p> <p>Une alternative consiste à produire une crème de levure à partir de la levure sèche, dans une cuve. Ajouter soit la liqueur stérile soit le moût dans cette cuve pour obtenir une proportion minimum de 10:1 de liquide pour levure sèche. Ajouter la levure sèche et dissoudre entièrement en remuant légèrement. Laisser reposer une demi-heure puis mélanger énergiquement pendant 5-10min pour permettre à la crème de levure de s'aérer. Ensemencer la crème dans la cuve de fermentation à la température souhaitée.</p>														
Température de fermentation :	Température recommandée : 20C – 32C.														
Packaging:	2 sachets sous vide de 5 kg, en carton.														
Stockage :	Conservé dans un endroit frais (<10C) et sec. Les sachets ouverts doivent être refermés hermétiquement et stocker à 4C. A utiliser dans les 7 jours suivant la date d'ouverture du sachet. Les sachets mous ou endommagés ne doivent en aucun cas être utilisés.														
Durée de conservation :	Voir la date d'expiration inscrite sur les sachets. 24 mois à compter de la date de fabrication dans les conditions de stockage recommandées.														
Spécifications :	<table><tr><td>% matière sèche :</td><td>94,0 – 96,5</td></tr><tr><td>Cellules viables à l'ensachement:</td><td>> 20 x 10⁹ / gramme</td></tr><tr><td>Bactéries totales :</td><td>< 1 x 10⁴ / gramme</td></tr><tr><td>Bactéries acétiques :</td><td>< 1 x 10³ / gramme</td></tr><tr><td>Lactobacilles :</td><td>< 1 x 10³ / gramme</td></tr><tr><td>Pediococcus :</td><td>< 1 x 10³ / gramme</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'ensachement:	> 20 x 10 ⁹ / gramme	Bactéries totales :	< 1 x 10 ⁴ / gramme	Bactéries acétiques :	< 1 x 10 ³ / gramme	Lactobacilles :	< 1 x 10 ³ / gramme	Pediococcus :	< 1 x 10 ³ / gramme	Micro-organismes pathogènes :	Conforme à la législation
% matière sèche :	94,0 – 96,5														
Cellules viables à l'ensachement:	> 20 x 10 ⁹ / gramme														
Bactéries totales :	< 1 x 10 ⁴ / gramme														
Bactéries acétiques :	< 1 x 10 ³ / gramme														
Lactobacilles :	< 1 x 10 ³ / gramme														
Pediococcus :	< 1 x 10 ³ / gramme														
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.														