



SafAle™ BE-134

Cette souche de levure de spécialité a été sélectionnée pour la production de bières de style Saison Belge. Elle est caractérisée par une atténuation très élevée et la production d'arômes fruités et épicés (notes de clou de girofle). Cette souche permet de brasser des bières rafraîchissantes, avec une excellente buvabilité.

INGREDIENTS: Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491

ESTERS TOTAUX ALCOOLS SUPERIEURS TOTAUX SUCRES RESIDUELS FLOCCULATION SEDIMENTATION

45

ppm à 13.5°P et 20°C
en tubes EBC

180

ppm à 13.5°P et 20°C
en tubes EBC

0 g/l*

*0g maltotriose/L correspondant
à une atténuation apparente de
90%

-

lente

Les levures sèches Fermentis sont reconnues pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bière.

Afin de comparer nos souches, nous avons conduits des tests de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour l'ensemble des souches et des températures standard (SafLager : 12°C pendant 48h puis 12°C / SafAle : 20°C). Nous nous sommes concentrés sur la production d'alcool, les sucres résiduels, la floculation et la cinétique fermentaire.

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.

FERMENTATION: idéalement 18-28°C

ENSEMENCEMENT: 50 à 80 g/hl

INSTRUCTIONS DE REHYDRATATION:

Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C à 29°C. Laisser reposer 15 à 30 minutes. Remuer délicatement pendant 30 minutes, puis ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Une alternative consiste à ensemercer la levure directement dans le fermenteur, en s'assurant que la température du moût est supérieure à 20°C. Saupoudrer progressivement la levure dans le moût en s'assurant que la levure couvre toute la surface, pour éviter les grumeaux. Laisser reposer 30 minutes, puis mélanger par aération ou par addition de moût.

SPECIFICATIONS:

% matière sèche:	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensachage:	> 6 x 10 ⁹ /g
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 réglementation

*avec un ensemencement de 100 g/hl i.e. > 6 x 10⁶ cellules viables / ml

STOCKAGE

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.

A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

DUREE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

36 mois à compter de la production. Se référer à l'emballage pour la DDM. Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

FICHE TECHNIQUE - SafAle™ BE-134 - Rev : Mars2017

The obvious choice for beverage fermentation    