

FERMO Brew Acid

Levure sèche active pour le brassage de la bière

Une souche de levure naturelle qui produit de l'acide lactique pendant la fermentation.

STYLES DE BIÈRES

Bières de style acide, dont les styles traditionnels sont les Lambics belges, la Gueuze, la Flanders red ale, les Wild ales, la Gose allemande et la Berliner Weisse.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

Les bières aigres sont intentionnellement acides et acidulées et sont fabriquées à partir de bactéries et de levures sauvages. FERMO BREW ACID donne une acidité ronde et rafraîchissante avec toute la complexité gustative d'une bière aigre. Il produit de légères quantités d'esters fruités et floraux, mais les principaux arômes proviennent des fruits et des épices ajoutés pendant le brassage.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

STRAIN DE LEVURE	<i>Lachancea thermotolerans</i>
ORIGINE DE LA SOUCHE	France
ATTÉNUATION APPARENTE	75-80% Moyenne
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	19-25°C 66-77°F
FLOCCULATION	Haut
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	9% ABV
TOTAL ESTERS	Moyenne
H ₂ S (NOTES SUR LE SULPHURE)	Faible
POF (NOTES PHÉNOLIQUES)	Négatif
STA-1	Négatif

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Levures revivifiables	> 10 x 10 ⁹	cfu/g
Autres Levures	< 10	cfu/ml*
Moisissures	< 1	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 10	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella ssp	absence /25g	cfu/g

*Avec inoculat de 100g/hl de levure

Les levures de bière AEB sont testées selon des normes élevées et rigoureuses et ne sont mises sur le marché que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité ont été dépassés.

MÉTHODE D'INOCULATION / DOSAGE

Inoculer directement dans le moût à l'intérieur du fermenteur à un dosage de:

80 - 100g/hl de moût frais à 19-25°C / 66-77°F

Le dosage dépend des conditions du processus de brassage et influence la performance de la fermentation et le goût final de la bière.

Les fermentations à forte gravité, à forte teneur en grains ou à forte acidité peuvent nécessiter un dosage plus élevé de l'inoculum et l'utilisation de nutriments pour levures.

CONSERVATION

Si possible, conserver dans des emballages scellés sous vide, dans un environnement sec et inodore à 4°C / 40°F.

Limiter l'exposition à l'air.

Ne pas congeler

Dès l'ouverture de l'emballage, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 36 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

PAQUETS

Disponible en paquets de 500 g en paquets de 1 kg

Pour des volumes plus petits ou plus importants, veuillez contacter l'un de nos représentants locaux ou visiter la plateforme eCommerce d'AEB Brewing à l'adresse aeb-group.com.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, envoyez un courriel à info@aeb-group.com ou visitez le site aeb-group.com.

Le Groupe AEB est un leader dans le domaine de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et de l'écobiotechnologie dans l'industrie alimentaire et des boissons.

Référence: FERMO_BREW_ACID_TDS_FR_5220323_BEER_France

APPLICATION

Il est généralement recommandé d'inoculer la levure sèche active directement dans le moût sans la réhydrater.

Si l'inoculation directe n'est pas possible, la levure peut être hydratée et utilisée sous forme liquide.

Pour la réhydratation, dissoudre la levure sèche dans de l'eau stérile ou dans du moût à 19-25°C / 66-77°F dans un rapport de 1:10.

Mélanger délicatement et laisser reposer pendant environ 20 minutes.

Mélanger à nouveau délicatement et ajouter au moût refroidi dans le fermenteur.

Pour éviter le stress des levures, veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit ne contient pas d'OGM.

Ce produit ne contient pas d'allergènes.

Pour plus d'informations, consultez la fiche de données de sécurité du produit (FDS) ou contactez le service de contrôle de la qualité du groupe AEB.