

# FERMOALE Bel Abbey

## Levure sèche active pour la production de bière de fermentation haute

### STYLES DE BIÈRES

Il s'agit d'une levure particulièrement adaptée à la production de bières d'abbaye et de bières trappistes de style belge, notamment les blondes, les dubbel, les tripel et les quadrupel, ainsi que les pale et strong.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

Il offre de riches notes ester de fruits secs (raisins secs, dattes, figues) avec de légères notes phénoliques poivrées et une touche de caramel.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

STRAIN DE LEVURE	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGINE DE LA SOUCHE	Belgique
ATTÉNUATION APPARENTE	75-85%   Haute
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	16-25°C   61-77°F
FLOCCULATION	Moyenne
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	12% ABV
TOTAL ESTERS	Haute
H <sub>2</sub> S (NOTES SUR LE SULPHURE)	Faible
POF (NOTES PHÉNOLIQUES)	Négatif
STA-1	Négatif

### MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Levures revivifiables	> 0,5 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Autres Levures	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Moisissures	< 1	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 1	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	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:

50 - 80g/hl de moût frais à 16-25°C / 61-77°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  
Disponible en paquets de 500 g en paquets de 10 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](http://aeb-group.com).

## CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, envoyez un courriel à [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) ou visitez le site [aeb-group.com](http://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.

## 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 16-25°C / 61-77°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.*