



FERMOALE D'la Grange



LSA pour la production de bières de style Saison

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Levure de fermentation haute sélectionnée pour la production de bières de style Saison d'origine française et belge mais aussi pour la production de Bières de Garde. Cette levure à forte atténuation donne des notes aromatiques légèrement fruitées, citriques, phénoliques et épicées. **FERMOALE D'la Grange** permet de produire des bières avec un corps plutôt sec et avec qui donne un profil rafraîchissant pour une consommation courante.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Souche: *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*

Paramètres microbiologiques et physiques

Levures revivifiables	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Autres Levures	< 10 ³	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	absence / 25g	cfu/g

*Avec inoculat de 100g/hL de levure

Parametri di produzione

Styles de bière : French Saison, Belgian Saison et Bière de Garde.

Cinétique fermentaire : rapide

Température de fermentation : 16-24°C

Floculation et sédimentation : faible

→ DOSES RECOMMANDÉES*

Da 40-80 g/hL à 16-24°C.

FERMOALE D'la Grange



→ MODE D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure:

Inoculer la levure directement dans le fermenteur à la température de fermentation primaire prévue pour la fabrication de la bière souhaitée.

Réhydratation:

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-26°C dans un ratio de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Porter lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Doser le mélange crémeux de levure directement dans le fermenteur.

Option:

Utiliser la même procédure décrite ci-dessus et ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Avantages de l'utilisation d'une levure sèche

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levures dans une brasserie est un point critique. Le risque de contamination est très élevé, en particulier pendant la phase de propagation. Pour cette raison, l'utilisation de levure sèche active (LSA) est très avantageuse : réduction du risque microbiologique, période de latence réduite, disponibilité de levure active en moins d'une heure.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans son emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit inodore et sec. Conserver de préférence à une température inférieure à 20°C. Ne pas congeler. Utiliser immédiatement après ouverture.

Dluo: 36 mois.

Paquets de 500g en carton de 1 kg

Paquets de 500g en carton de 10 kg

**remarque: les recommandations de dosage peuvent varier selon les conditions de process adoptées par le producteur. Le conditionnement peut varier selon le pays de production. Pour des quantités et conditionnements spécifiques, veuillez contacter nos technico-commerciaux ou votre filiale de référence.*