



# FERMO R03



Levure sèche active pour la prise de mousse en bouteille ou en fût

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Levure sèche active pour la prise de mousse de la bière en bouteille ou en fût, cette levure a été sélectionnée pour sa vitesse de fermentation, sa tolérance à l'alcool et sa rapidité de floculation. **FERMO R03** se distingue par sa capacité à assimiler des sucres simples et n'étant pas en mesure de métaboliser la maltotriose, elle facilite le dosage des sucres et la standardisation de la bière refermentée. La levure présente un aspect compact sur le fond des bouteilles et des fûts. La vitalité élevée de cette souche garantit le succès de la remise en bouteille et la qualité du produit fini.

Cette levure ne modifie pas les caractéristiques organoleptiques de la bière conditionnée, elle préserve les arômes de la fermentation primaire ainsi que ceux des matières premières utilisées pour la production.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Levure:** *Saccharomyces cerevisiae*

### Paramètres microbiologiques et physiques:

Levures revivifiables	> 5x10 <sup>9</sup>	cfu/g
Autres levures	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries acétiques	< 10 <sup>2</sup>	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
<i>Salmonella spp</i>	absence / 25g	cfu/g

\*Avec inoculat de 100g/hL de levure

### Paramètres de production

Styles de bière : pour toutes les prises de mousse en bouteille

Cinétique fermentaire : rapide. 10 jours à 12°C, 5 jours à 22°C pour 12°P

Température de fermentation : 12-25°C

Atténuation apparente : 95-100%.

Floculation et sédimentation : très élevée

# FERMO R03



## → DOSES D'EMPLOI

Calcul du CO<sub>2</sub> basé sur les sucres ajoutés

Doses (g/l)	CO <sub>2</sub> (g/l)	Pression (bar/g)	Álcool (%ABV)
2	1	N/A	<0.1
3	1.5	N/A	0.2
5	2.5	1	0.3
7	3.5	1.5	0.35
9	4.5	2	0.5
10	5	2.5	0.55
12	6	3	0.6

*Veillez noter : la carbonatation souhaitée peut prendre 10 à 15 jours. Après la refermentation, la maturation de la bière est obligatoire (10-30 jours) selon le style de bière produit.*

## → MODE D'EMPLOI

### Réhydratation:

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 12-25°C dans un ratio de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

**Paquets de 500 g en carton de 10 kg**  
**Paquets de 100 g en carton de 1 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.*

Référence: FERMO\_R03\_TDS\_FR\_3281022\_BEER\_France