



FERMOLAGER Crisp



Souche de levure sèche active de fermentation basse sélectionnée pour la production de lagers au profil « crisp ».

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Une levure polyvalente de fermentation basse donnant un caractère crisp, c'est-à-dire élégant et propre. Originnaire de Mexico, cette levure fait ressortir les arômes du malt et du houblon tout en donnant un goût équilibré et une buvabilité exceptionnelle grâce à sa finale sèche. Il permet une atténuation élevée même à des températures plus basses que celles traditionnellement utilisées pour la fermentation des bières blondes. Une excellente souche de levure pour la fermentation des lagers suprêmes.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Souche : *Saccharomyces pastorianus*

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
Salmonelle spp	Absence / 25g	cfu/g

* avec l'inoculation de 100 g/hL de levure

Paramètres de production

Styles de bière : Tous les types de lagers classiques et contemporaines (par exemple, américaines, européennes, australiennes, asiatiques, latino-américaines et tropicales).

Température de fermentation : 10-14 °C

Floculation et sédimentation : Moyenne.

Production H₂S: Faible

STA-1 : Négative

FERMOLAGER Crisp



→ DOSES RECOMMANDÉES*

80-100 g/hL de moût froid à 10-14°C.

→ INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure :

Inoculer la levure directement dans la cuve de fermentation à la température de fermentation primaire pour la production de bière souhaitée.

Réhydratation :

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-25 °C dans un rapport de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Puis remuez bien pour obtenir une suspension complète de la levure. Amener lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Doser le mélange crémeux de levure directement dans la cuve de fermentation.

En option :

En utilisant la même procédure que celle décrite ci-dessus, ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

→ INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Avantages de l'utilisation de la levure sèche pour la production de bière

La gestion des différentes souches de levure et le suivi de la propagation sont les questions les plus importantes pour les brasseries. Les risques de contamination sont élevés, surtout dans la phase de propagation. C'est pourquoi l'utilisation de souches de levure sèche active (Active Dry Yeast, ADY) présente de nombreux avantages : réduction des risques microbiologiques, faible latence de fermentation, disponibilité de la levure active en moins d'une heure.

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE**

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

Shelf Life : 36 mois.

Paquets de 500 g dans des boîtes de 1 kg

* Le dosage recommandé peut varier en fonction des conditions de traitement choisies par le fabricant.

** Le format varie en fonction du pays d'origine. Pour les quantités et les formats exacts, veuillez contacter nos ingénieurs commerciaux ou votre filiale locale.