

FERMOLAGER Munich Heritage

Levure sèche active pour la production de bière de fermentation basse

Sélectionné pour la fermentation des bières lager traditionnelles allemandes avec de faibles niveaux de diacétyle et une finition propre et douce.

STYLES DE BIÈRES

Une large gamme de bières de style lager allemand traditionnel, y compris mais sans se limiter à :

Munich Helles, German Pilsner, Märzen, Dunkles, Bocks, Doppelbocks et une large gamme de lagers de style européen, Bohemian Pilsner, lagers scandinaves et viennoises.

FERMOLAGER Munich Heritage est une souche de levure lager très polyvalente, parfaite comme levure de base.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

FERMOLAGER Munich Heritage procure une sensation en bouche propre et douce, laissant un corps malté bien équilibré dans la bière.

Les niveaux de diacétyle sont faibles, tout comme les esters, les composés sulfurés et les alcools supérieurs. Cette souche permet au brasseur de mettre en valeur le caractère des houblons nobles allemands et d'autres variétés européennes.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

| | |
|---|----------------------------------|
| SOUCHE DE LEVURES | <i>Saccharomyces pastorianus</i> |
| ORIGINE DE LA SOUCHE | Munich (Allemagne) |
| ATTÉNUATION APPARENTE | 78-80% Moyenne |
| TEMPÉRATURE DE FERMENTATION | 10-14°C 50-57°F |
| FLOCCULATION | Moyenne-Haute |
| TOLÉRANCE À L'ALCOOL | 9-10% ABV |
| TOTAL ESTERS | Faible |
| H₂S (NOTES SUR LE SULPHURE) | Faible |
| STA-1 | Négatif |

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

| | | |
|------------------------------------|-------------------------|---------|
| Teneur en cellules vivantes | > 0,5 x 10 ⁹ | cfu/g |
| Autres Levures | < 10 ³ | cfu/g |
| Moisissures | < 10 | cfu/ml* |
| Bactéries Acétiques | < 1 | cfu/ml* |
| Bactéries Lactiques | < 1 | cfu/ml* |
| Coliformes | < 1 | cfu/g |
| <i>Escherichia 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

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:

75 - 100g/hl de moût frais à 10-14°C / 50-57°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

Un paquet scellé sous vide non ouvert peut être conservé à température ambiante (20°C / 68°F) dans des conditions sèches et sans odeur.

Il est possible de le conserver dans une cellule frigorifique (4°C / 41°F). Ne pas congeler.

Limiter l'exposition à l'air. Une fois le paquet ouvert, 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

Des formats alternatifs peuvent être disponibles – veuillez contacter notre service client.

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.

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 18-25°C / 64-77°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.