



## SafLager™ W-34/70



LEVURE  
SÈCHE ACTIVE

### LA LEVURE LAGER LA PLUS ROBUSTE, IDÉALE POUR DES BIÈRES NEUTRES

Cette célèbre souche de levure provenant de Weihenstephan, en Allemagne, est utilisée dans l'industrie De la brasserie partout dans le monde. SafLager™ W-34/70 permet de produire des bières qui présentent un bel équilibre d'arômes floraux et fruités et des saveurs franches, tout en étant très rafraîchissantes.

### Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces pastorianus*), émulsifiant E491

Esters totaux

37

Alcools  
supérieurs totaux

155

Atténuation  
apparente

80-84 %

Floculation

+

Sédimentation

rapide

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 18 °P et 12°C pendant les 48 premières heures de fermentation, puis à 14 °C.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont renommées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons réalisé des essais de fermentation en laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et des conditions de températures standard (SafLager : 12 °C pendant 48 h, puis 14 °C / SafAle : 20 °C). Nous nous sommes intéressés aux paramètres suivants : production d'alcool, sucres résiduels, floculation et cinétique fermentaire.

Étant donné l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, il est recommandé de respecter les instructions de fermentation données. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

**Température de fermentation** : idéalement 12-18 °C

**Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou bien ensemer directement ; tout dépend de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.**



**Ensemencement** : le savoir-faire et l'amélioration continue du schéma de production de la levure de Lesaffre permettent d'obtenir **des levures sèches actives d'une qualité exceptionnelle, capables de résister à un très large éventail d'utilisations, notamment dans des conditions de réhydratation à froid ou sans réhydratation, sans affecter leur viabilité ou leur profil cinétique et/ou analytique.** Les brasseurs peuvent choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins, c'est-à-dire :



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


 LEVURE  
SÈCHE ACTIVE

### Ensemencement direct

Ensemencer directement la levure dans le fermenteur à la surface du moût à la température de fermentation ou à une température supérieure. Saupoudrer progressivement la levure sèche sur le moût en s'assurant que la levure recouvre toute la surface disponible du moût pour éviter les cristaux. Dans l'idéal, la levure doit être ajoutée pendant la première phase de remplissage du fermenteur, auquel cas l'hydratation peut être effectuée à une température de moût légèrement supérieure ou égale à celle de fermentation, le fermenteur étant ensuite rempli de moût à une température plus basse pour ramener la température de l'ensemble à la température de fermentation.

### Avec réhydratation préalable

Il est également possible de saupoudrer la levure dans au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné à une température de 25 à 29 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

**Dosage :** 80 à 120 g/hl pour une fermentation à 12 °C à 18 °C.

Augmenter le taux d'ensemencement pour une fermentation à moins de 12 °C, jusqu'à atteindre 200 à 300 g/hl à 9 °C.

### Analyse typique :

- Levure viable >  $6,0 \cdot 10^9$  cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactéries lactiques : < 1 cfu /  $6,0 \cdot 10^6$  cellule de levure
- Bactéries acétiques : < 1 cfu /  $6,0 \cdot 10^6$  cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu /  $6,0 \cdot 10^6$  cellule de levure
- Bactéries totales : < 1 cfu /  $10^6$  cellule de levure
- Levures « sauvages »<sup>1</sup> : < 1 cfu /  $6 \cdot 10^6$  cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

<sup>1</sup>Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

**Stockage :** Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il existe une exception à ces règles.

**Durée de conservation :** 36 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION