



## SafSour™ Barrel Instinct

### UNE SOLUTION DE FERMENTATION UNIQUE SOUS FORME SECHE POUR DES BIERES COMPLEXES ACIDES BOISEES OU AUX NOTES VINEUSE/MADERISEE.

**SafSour™ Barrel Instinct** est la solution parfaite (composée d'un ensemble levure sèche active + enzyme + bactéries) pour produire des bières acides de fermentation mixte pleines de saveurs.

En fermentation dans des barriques en bois, **SafSour™ Barrel Instinct** offre une complexité aromatique fermentaire et boisée ainsi qu'une acidité équilibrée, une sècheresse significative et une riche expression fruitée. Le profil sensoriel changera avec le temps, avec les arômes typiques provenant des *Brettanomyces* et d'autres saveurs d'origine microbienne, ainsi que d'intenses notes boisées, qui peuvent évoluer sur trois à six mois de maturation. Très vraisemblablement, lorsqu'elle est utilisée dans d'autres conditions, comme dans des cuves inox, le profil aromatique obtenu peut varier et présenter différentes notes fruitées.

Le temps a tendance à adoucir et changer le profil général ainsi que les nuances aromatiques. Les types de fûts et de bois peuvent diversifier les notes obtenues.

### Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces bruxellensis*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491) / Bactéries (*Lactiplantibacillus plantarum*, *Levilactobacillus brevis*, *Pediococcus acidilactici*), maltodextrine, glucoamylase issu d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3).

Acidité

Légère

Phénol

Très faible

Notes de  
Madère/ Porto  
(Ou Notes  
oxydatives)

Élevées

Notes fruitées

Élevées

Fermentation et  
vieillissement en  
barrique ou en  
cuve inox

### Conditions expérimentales :

Ce produit a été testé lors d'essais pilotes à l'aide de différentes matrices, contenant des houblons vieillis et non vieillis et avec un vieillissement en barrique. Des tests sensoriels ont été réalisés pendant les 12 mois de vieillissement. La saveur de la bière dépendait autant du fût que de la matrice et du temps de vieillissement.

Compte tenu de l'impact qu'a la levure sur la qualité de la bière finale, nous recommandons de respecter les instructions de fermentation prescrites. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

### Température de fermentation :

Optimale : 15 – 25°C



**Le choix incontournable pour la fermentation des boissons**



**Instruction de dosage :** 110 g/hl

### **Analyse typique :**

Matière sèche > 93 %

Bactéries acétiques : < 1 000 CFU/g

Coliformes : < 100 CFU/g

Moisissure : < 100 CFU/g

### **Stockage :**

Stockage pendant 6 mois ou moins : le produit doit être stocké à une température inférieure à 10 °C.

Quand il est stocké pendant plus de 6 mois : le stockage doit s'effectuer au frais (< 4 °C) et dans des conditions sèches.

Pendant une courte période ne dépassant pas 7 jours, un stockage à température ambiante est possible.

### **Transport :**

Le produit peut être transporté à température ambiante, idéalement sans dépasser 30 °C pendant un maximum de 7 jours.

Pendant des périodes prolongées dépassant 7 jours, le produit doit être transporté à une température inférieure à 10 °C.

### **Durée de conservation :**

24 mois à date de production. Référez-vous à la date limite de conservation imprimée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être hermétiquement fermés et conservés à 4 °C et être utilisés dans les 7 jours après ouverture. N'utilisez pas de sachets endommagés.



**Le choix incontournable pour la fermentation des boissons**