



# SafBrew™ HA-18



LEVURE  
SÈCHE ACTIVE

## LE CHOIX INCONTOURNABLE POUR LES BIÈRES À TRÈS HAUTE DENSITÉ

SafBrew™ HA-18 est une solution efficace (composée de levure active sèche POF+ et d'enzymes) pour la production de bières à haute densité et avec un taux d'alcool particulièrement élevé - comme les Strong Ales, les barley wines, et les bières vieilles en barriques à très haute densité. Elle a une bonne résistance à la pression osmotique ainsi qu'aux températures de fermentation élevées (levure thermotolérante).

## Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), maltodextrine, glucoamylase issue d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), émulsifiant E/INS491 (monostéarate de sorbitane)

Esters totaux  
élevé

Alcools  
supérieurs totaux  
élevé

Atténuation  
apparente  
98-102 %

Floculation  
-

Sédimentation  
moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 15°P et 20°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 prescrites. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

**Température de fermentation** : optimale : 25 °C - 35 °C

## Ensemencement :

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 35 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Vous pouvez également ensemercer directement, en fonction de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies, à une température de 25 °C à 37 °C.

**La solution SafBrew™ HA-18 ne convient pas à un réensemencement ou à un conditionnement en bouteille ou en fût.**

**Instruction de dosage** : 100 à 160 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


 LEVURE  
 SÈCHE ACTIVE

## Analyse typique :

- Levure viable > 1,0 \*10<sup>10</sup> cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactéries lactiques : < 1 cfu /10<sup>7</sup> cellule de levure
- Bactéries acétiques : < 1 cfu /10<sup>7</sup> cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu /10<sup>7</sup> cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu /10<sup>7</sup> cellule de levure
- Levures « sauvages »<sup>1</sup> : < 1 cfu /10<sup>7</sup> 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