



SafLager™ SH-45



ACTIVE
DRY YEAST

LA LEVURE LAGER IDÉALE POUR OPTIMISER LA LIBÉRATION DES THIOLS DU HOUBLON

SafLager™ SH-45 est une levure lager soigneusement sélectionnée, et idéale pour mettre en valeur les composés aromatiques provenant des matières premières, en particulier le houblon. Cette souche possède la capacité de libérer et estérifier les thiols. Par conséquent, les bières fermentées avec **SafLager™ SH-45** peuvent présenter des niveaux accrus de fruité avec des notes réhaussées d'agrumes et de fruits tropicaux.

Ingédients :

Levure (*Saccharomyces pastorianus*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Esters totaux
Élevés

Alcool
supérieurs
totaux
Élevés

Atténuation
apparente
77-82%

Floculation
Moyenne

Sédimentation
Moyenne

Conditions expérimentales : moût standard à 13,5°P et 18°P dans un tube EBC à 14°C.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont réputées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous effectuons, pour toutes les souches, des essais de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard et à des conditions de température spécifique (SafLager™: 14°C – SafAle™: 20°C). Étant donné de l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, nous recommandons de respecter les instructions de fermentation préconisées. Nous conseillons fortement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale des produits.

Température de fermentation : idéalement 12°- 18°C



Ensemencement : le savoir-faire et l'amélioration continue des procédés de production de la levure 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 compromettre leur viabilité ou leur profil cinétique et/ou analytique**. Les brasseurs peuvent choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins.

Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou ensemencer directement, en fonction de votre équipement, de vos habitudes et de vos préférences.

Ensemencement direct :

Ensemencez directement la levure dans la cuve de fermentation à la surface du moût à la température de fermentation ou à une température supérieure. Saupoudrez progressivement la levure sèche sur le moût, en vous assurant que la levure recouvre toute la surface disponible du moût pour éviter les grumeaux. Idéalement, la levure doit être ajoutée pendant la première phase de remplissage de la cuve de fermentation. Dans ce cas, la réhydratation peut être effectuée à une température de moût supérieure à celle de fermentation, la cuve étant ensuite remplie de moût à une température inférieure pour ramener la température de l'ensemble du moût à la température de fermentation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Avec réhydratation préalable :

Il est également possible de saupoudrer la levure dans l'équivalent d'eau au moins 10 fois son poids d'eau stérile ou de moût houblonné bouilli entre 25° et 29°C. Laissez reposer 15 à 30 minutes, mélangez doucement et ensemencez la crème obtenue dans la cuve de fermentation.

Dosage: de 80 à 120 g/hl

Analyse type :

- Levure viable : > 6.0 *10⁹ cfu/g
- Pureté : > 99.999 %
 - Bactérie lactique: < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - Bactérie acétique : < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - *Pediococcus*: < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - Bactéries totales : < 1 cfu /10⁶ yeast cell
 - Levures "sauvages"¹: < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - Micro-organismes pathogènes : en accord avec la réglementation

¹*Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC*

Stockage :

Ce produit doit être stocké/transporté dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe du soleil. Pendant 6 mois maximum, ce produit peut être stocké/transporté à une température inférieure à 25°C sans que cela n'affecte ses performances. Des pics de chaleur jusqu'à 40°C sont autorisés pour une durée limitée (moins de 5 jours). Pour tout stockage prolongé, Fermentis recommande une température contrôlée (inférieure à 15°C), une fois le produit arrivé à destination.

Durée de conservation :

36 mois de la date de production. Se référer à la date limite de conservation imprimée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être hermétiquement refermés, stockés à 4°C maximum et utilisés dans les 7 jours après ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ni endommagés

Les informations fournies par Fermentis sont données à titre informatif à l'attention des professionnels uniquement. Nous n'offrons aucune garantie de quelque nature que ce soit, expresse ou implicite, eu égard aux informations données : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les réclamations) doivent être examinées localement pour leurs besoins particuliers.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*