



SafAle™ F-2



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

CONÇUE POUR LA REFERMENTATION EN BOUTEILLE OU EN FÛT

La levure SafAle™ F-2 a été spécialement sélectionnée pour la fermentation secondaire en bouteille ou en fût. Elle assimile une très faible quantité de maltotriose, mais absorbe les sucres plus simples (glucose, fructose, saccharose, maltose). Elle se caractérise par un profil aromatique neutre respectant le caractère de base de la bière et sédimente de manière très homogène à la fin de la refermentation.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E/INS491

SafAle™ F-2 résiste à des niveaux d'alcool élevés (> 10 % v/v) et permet aux brasseurs d'obtenir toutes les propriétés de la refermentation :

- Préservation de la bière grâce à la capture d'oxygène
- Contribution à la rondeur et aux arômes de maturation
- Carbonatation
- Adhère bien au fond des bouteilles / fûts et forme un joli trouble lorsqu'elle est remise en suspension

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, 15 °C - 25 °C

Ensemencement : entre 2 et 35 g/hl en fonction du degré d'alcool (ABV en %) et de la pré-carbonatation (CO₂ en g/l) de la bière, comme mentionné dans le tableau ci-dessous :

		CO ₂ (g/l)			
		0,5	1,5	3	6
g/hl					
ABV (%)	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

Mode d'emploi :

Réhydratation :

SafAle™ F-2 ne doit pas être directement réhydratée dans la bière.

Saupoudrer la levure dans au moins 10 fois son poids en eau stérile à une température comprise entre 25 et 29 °C. Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes. Mélanger doucement.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Utilisation :

Ajouter 5 à 10 grammes de sucre par litre de bière (pour obtenir une saturation comprise entre 2,5 et 5,0 g/l de CO₂).
Ensemencer la bière sucrée, qui doit être à la température de refermentation, avec la levure réhydratée. La carbonatation s'obtient en 1 à 2 semaines*. À la fin de la refermentation, la bière peut être refroidie et gagnera en rondeur après 2 à 3 semaines.

* La carbonatation à 15 °C peut prendre plus de 2 semaines.

Analyse typique :

- Levure viable > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactérie lactique : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Bactérie acétique : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu /10⁷ cellule de levure
- Levure « sauvage »¹ : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analytica 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