



ACTIVE
DRY YEAST



SafBrew™ DW-17

LE CHOIX INCONTOURNABLE POUR DES BIÈRES SÈCHES ET COMPLEXES

SafBrew™ DW-17 est une solution idéale (composée de levure sèche active et d'enzymes) pour la production de bières très sèches et complexes aux notes fruitées, boisées et légèrement acides. SafBrew™ DW-17 est également recommandée pour fermenter des moûts à très haute densité, pour un niveau d'alcool pouvant atteindre 17 ABV.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), glucoamylase issu d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrine, émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Esters totaux
élevés

Alcools
supérieurs
totaux
élevés

Atténuation
apparente
98-102 %

Floculation
-

Sédimentation
moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 15 °P et 20 °C.

Les levures de bière sèches 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 qu'a 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 : 20 °C - 32 °C

Ensemencement :

Saupoudrer la levure dans l'équivalent d'au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné entre 25 et 35 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Il est également possible de procéder à un ensemencement direct, selon votre équipement, vos habitudes et vos préférences, à une température comprise entre 20 et 32 °C.

Instruction de dosage : 100 à 160 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Analyse typique :

- Poids sec en % : 94,0 – 96,5
- Cellules viables au moment du conditionnement : $> 6,0 \times 10^9/g$
- Bactéries totales* : $< 5/ml$
- Bactérie acétique* : $< 3/ml$
- Lactobacilles* : $< 3/ml$
- *Pédiocoques** : $< 3/ml$
- Levure sauvage non *Saccharomyces** : $< 3/ml$
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

* lorsque la levure sèche active estensemencée à 100 g/hl, c.-à-d. $> 6 \times 10^6$ cellules viables/ml

Stockage :

Ce produit doit être stocké/transporté dans un endroit sec et à l'abri de sources de chaleur directe (lumière du soleil, etc.). Pendant 6 mois maximum, ce produit peut être stocké/transporté à une température ambiante inférieure à 25 °C sans que cela n'affecte ses performances. Des températures maximales de 40 °C sont autorisées pour une période de temps limitée (moins de 7 jours au total). Pour tout stockage prolongé (plus de 6 mois) une fois le produit arrivé à destination finale, Fermentis recommande une température contrôlée (en dessous de 15 °C).

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 hermétiquement fermés et conservés à 4°C et être utilisés dans les 7 jours après ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION