Fermentis by Lesaffre

# SafAle US-05™

LEVURE SÈCHE ACTIVE

## LA LEVURE NEUTRE ET TOUT-TERRAIN

Levure Ale américaine produisant des bières de type Ale neutres et bien équilibrées, franches et fines. Forme une couronne d'amer et présente une très bonne capacité à rester en suspension pendant la fermentation. Elle est idéale pour les bières américaines et les bières très houblonnées.

## Ingrédients :

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

| Esters totaux | Alcools supérieurs totaux | Atténuation apparente | Floculation | Sédimentation |
|---|---|---|---|---|
| faible | moyen | 78-82 % | +/- | moyenne |

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 18°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 qu'a 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, 18-26 °C

**Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou bien ensemencer directement ; tout dépend de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.**

## Ensemencement :

le savoir-faire et l'amélioration continue du schéma de production de la levure de 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 affecter leur viabilité ou leur profil cinétique et/ou analytique.** Les brasseurs peuvent choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins, c'est-à-dire :



Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

LEVURE SÈCHE ACTIVE

**Ensemencement direct**
Ensemencer directement la levure dans le fermenteur à la surface du moût à la température de fermentation ou à une température supérieure. Saupoudrer progressivement la levure sèche sur le moût en s'assurant que la levure recouvre toute la surface disponible du moût pour éviter les cristaux. Dans l'idéal, la levure doit être ajoutée pendant la première phase de remplissage du fermenteur, auquel cas l'hydratation peut être effectuée à une température de moût légèrement supérieure ou égale à celle de fermentation, le fermenteur étant ensuite rempli de moût à une température plus basse pour ramener la température de l'ensemble à la température de fermentation.

**Avec réhydratation préalable**
Il est également possible de 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 29 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemencer la crème obtenue dans le fermenteur.

## Dosage : 50 à 80 g/hl.

## Analyse typique :

- Levure viable > 1,0 *$10^{10}$ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactéries lactiques : < 1 cfu /$10^7$ cellule de levure
- Bactéries acétiques : < 1 cfu /$10^7$ cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu /$10^7$ cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu /$10^7$ cellule de levure
- Levures « sauvages »[1]. : < 1 cfu /$10^7$ cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

[1] *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.



Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com