

ACTIVE
DRY YEAST

SafBrew™ BR-8

LA PREMIÈRE BRETT SÈCHE CONÇUE POUR UNE REFERMENTATION EN BOUTEILLE ET/OU EN FÛT

SafBrew™ BR-8 a été spécialement sélectionnée pour la fermentation secondaire en bouteille ou en fût. Cette levure assimile la quantité totale de glucose, fructose, saccharose, maltose et maltotriose. Elle se distingue par une production de composés phénoliques spécifiques, plus précisément des éthylphénols, tels que le 4-éthylgâïacol et le 4-éthylphénol, responsables des arômes de cuir ou de ferme, de sueur de cheval, et des arômes dits « funky » à la fin de la fermentation. Le développement de ces saveurs prend du temps puisqu'elles atteignent généralement leur niveau optimal après 3 mois de fermentation. Il est également possible que le profil évolue légèrement jusqu'à 6 mois de maturation, si ce n'est plus.

Ingrédients :

Levure (*Brettanomyces bruxellensis*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

SafBrew™ BR-8 résiste à des niveaux d'alcool plutôt élevés (≈ jusqu'à 8,5 % v/v), selon la saturation de la bière ; et permet aux brasseurs de bénéficier de toutes les propriétés liées à 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 ou fûts après la fermentation et forme un joli trouble lorsqu'elle se remet en suspension

Compte tenu de l'impact qu'a la levure sur la qualité de la bière finale, nous recommandons 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 : 15 °C - 25 °C

Ensemencement : généralement, 10 g/hl ; mais il est possible d'adapter le taux d'ensemencement en fonction du degré d'alcool (ABV en %) et de la pré-carbonatation (CO₂ en g/l) de la bière avant la refermentation.

Mode d'emploi :

Réhydratation :

SafBrew™ BR-8 ne doit pas être directement réhydratée dans la bière.

Saupoudrer la levure dans l'équivalent d'au moins 10 fois son poids en eau stérile à une température comprise entre 25 °C 29 °C.

Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes. Mélanger doucement jusqu'à obtenir une crème de levure.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Utilisation :

Ajouter 5 à 10 grammes de sucre par litre de bière pour obtenir une saturation supplémentaire comprise entre 2,5 et 5,0 g/l de CO₂.

Ensemencer la bière qui a été sucrée à la température de fermentation avec la levure réhydratée.

La carbonatation s'obtient en 1 à 3 mois de maturation*

À la fin de la refermentation, la bière peut être refroidie et gagnera en rondeur après 2 à 3 semaines.

* aux températures les plus basses (par ex. 15 °C), la carbonatation peut prendre plus de trois mois.

Analyse typique¹ :

- Levure viable : > 5,0 *10⁹ cfu/g
- Pureté :
 - Bactérie lactique : < 1 cfu /10⁶ cellule de levure
 - Bactérie acétique : < 1 cfu /10⁶ cellule de levure
 - Pédicococcus : < 1 cfu /10⁶ cellule de levure
 - Bactéries totales : < 5 cfu /10⁶ cellule de levure
 - Levures « sauvages »² : < 5 cfu /10⁶ cellule de levure
 - Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analyse effectuée conformément à notre étude HACCP

²Autres que *Brettanomyces spp.*

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 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 :

24 mois à date de production. Référez-vous à la date limite de conservation imprimée 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.

Les informations fournies par Fermentis sont données à titre informatif à l'attention des professionnels uniquement. Nous ne fournissons aucune garantie ou assurance, quelle qu'elle soit, expresse ou implicite, au sujet de ces informations : 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 FERMENTATION