



SafLager™ E-30



LA LEVURE IDÉALE POUR RÉVÉLER LES ESTERS DES BIÈRES LAGER

Levure de bière lager sélectionnée pour l'élaboration de bières lager plus aromatiques et fruitées. Cette souche de bière produit des niveaux élevés d'esters, en particulier des esters fruités avec des arômes et des saveurs de banane. Polyvalente pour une large gamme de styles de bières lager fruitées, elle se caractérise par une sédimentation moyenne et ne forme pas de floccs.

Ingrédients :

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

Esters totaux
Élevés

Alcools
supérieurs totaux
Moyens

Atténuation
apparente
80-84 %

Floculation
Moyenne

Sédimentation
Moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 14°C

Les levures sèches de brassage Fermentis sont réputées pour leur capacité à produire une large variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons mené des essais de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et à des conditions de température standard (SafLager™: 14°C– SafAle™: 20°C).

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, il est recommandé de respecter les instructions de fermentation préconisées. Nous conseillons vivement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos 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 ensemer directement, en fonction de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.

Ensemencement direct

Ensemez 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 FERMENTATION



Avec réhydratation préalable

Il est également possible de saupoudrer la levure dans l'équivalent d'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 - 120 g/hl

Analyse type¹:

- Levure viable : > 6.0×10^9 ufc/g
- Pureté : > 99,999 %
 - Bactérie lactique : < 1 ufc/ 6.0×10^6 cellules de levure
 - Bactérie acétique : < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - *Pediococcus* : < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - Bactéries totales : < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - Levures « sauvages »²: < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - Micro-organismes pathogènes : en accord avec la réglementation

¹ Analyses faites selon notre étude HACCP

² 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 indiquée 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 FERMENTATION