



SafLager™ S-189

Originaire de la brasserie Hüllimann en Suisse, le profil d'atténuation de cette levure de basse fermentation permet de brasser des bières aux arômes relativement neutres et avec une excellente buvabilité.

INGREDIENTS : Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491

ESTERS TOTAUX

30

ppm à 18°C à 12°C pendant les 48 premières heures de fermentation, ensuite 14°C en tubes EBC

ALCOOLS SUPERIEURS TOTAUX

170

ppm à 18°C à 12°C pendant les 48 premières heures de fermentation, ensuite 14°C en tubes EBC

SUCRES RESIDUELS

4 g/l*

* 2g maltotriose/L correspond à une atténuation apparente de 84%

FLOCCULATION

+

SEDIMENTATION

Rapide

Les levures sèches Fermentis sont reconnues pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bière.

Afin de comparer nos souches, nous avons conduits des tests de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour l'ensemble des souches et des températures standard (SafLager : 12°C pendant 48h puis 12°C / SafAle : 20°C). Nous nous sommes concentrés sur la production d'alcool, les sucres résiduels, la floculation et la cinétique fermentaire.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de la bière il est primordial de respecter le process de fermentation conseillé. Nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FERMENTATION : idéalement 12-15°C

DOSAGE : 80 à 120 g/hl pour un ensemencement à 12-15°C

Augmenter le dosage pour un ensemencement inférieur à 12°C, jusqu'à 200 - 300 g/hl à 9°C

INSTRUCTIONS DE REHYDRATATION :

Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 21 à 25 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes. Remuer délicatement pendant 30 minutes, puis ensemencer la crème obtenue dans le fermenteur.

Une alternative consiste à ensemencer la levure directement dans le fermenteur, en s'assurant que la température du moût est supérieure à 20°C. Saupoudrer progressivement la levure dans le moût en s'assurant que la levure couvre toute la surface, pour éviter les grumeaux. Laisser reposer 30 minutes, puis mélanger par aération ou par addition de moût.

SPECIFICATIONS :

% levure sèche :	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensachage :	> 6 x 10 ⁹ /g
Bactéries totales*:	< 5 / ml
Bactéries acétiques*:	< 1 / ml
Lactobacilles*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levures sauvages non Saccharomyces*:	< 1 / ml
Micro-organismes pathogènes :	conforme à la réglementation.

* correspond à un ensemencement de 100 g/hl e.g > 6 x 10⁶ cellules / ml

STOCKAGE

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.

A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

DUREE DE VIE

36 mois à compter de la production. Se référer à l'emballage pour la DLUO. Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

TECHNICAL DATA SHEET - SafLager™ S-189 - Rev : NOV2016

The obvious choice for beverage fermentation    