



SafAle™ BE-134

La SafAle™ BE-134 est une *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* et est caractérisée par une atténuation très élevée.

Cette souche de levure de spécialité a été sélectionnée pour la production de bières de style Saison Belge. Elle favorise la production d'arômes fruités et épicés (notes de clou de girofle) (POF +). Cette souche permet de brasser des bières rafraîchissantes, avec une excellente buvabilité.

INGREDIENTS : Levure (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), émulsifiant E491

ESTERS TOTAUX

45

ppm à 13.5°P et 20°C
en tubes EBC

ALCOOLS

SUPERIEURS TOTAUX

180

ppm à 13.5°P et 20°C
en tubes EBC

SUCRES

RESIDUELS

0 g/l*

*0g maltotriose/L correspondant
à une atténuation apparente de
90%

FLOCCULATION

-

SEDIMENTATION

lente

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 18-28°C

ENSEMENCEMENT: 50 à 80 g/hl

INSTRUCTIONS DE REHYDRATATION :

Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C à 29°C. Laisser reposer 15 à 30 minutes.

Remuer délicatement pendant 30 minutes, puis ensemer la crème obtenue dans le fermenteur.

Une alternative consiste à ensemer 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 :

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

*avec un ensemencement de 100 g/hl i.e. > 6 x 10⁶ cellules viables / ml

FICHE TECHNIQUE - SafAle™ BE-134 - Rev. :
JAN2018

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.

DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

36 mois à compter de la production. Se référer à l'emballage pour la DDM. 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.

The obvious choice for beverage fermentation    