

DANSTAR FERMENT A.G.

Poststrasse 30
Zug 6300
Switzerland / Suisse

Tel : +45 75 91 50 80
Courriel / E-Mail : odesk@lallemand.com

Issued to: SELECTED BREWING INGREDIENTS
Émis à: TIJGERSTRAAT 6
VOKEL, 5408 PN THE NETHERLAND

Certificate No. / Numéro Certificat

QC12048

Certificate of Conformity / Certificat de Conformité

Product / Produit:	10228-06-27	DIAMOND LAGER YEAST 10KG HP (2
Lot # / No. de Lot:	22809700980627V	
Production Date / Date de Production:	Sep-18	
Date of Analysis / Date des Analyses:	Sep-18	
Expiration Date / Date d'Expiration:	Sep-20	

Product Specifications / Caractéristiques techniques du produit

Solids / Solides	>93	%
Viable Yeast / Levures Revivables	$\geq 5 \times 10^9$	CFU/g
Total Bacteria / Bactéries Totales	<1 per 10^6 yeast cells	
Wild Yeast / Autres Levures	<1 per 10^6 yeast cells	
Beer Fermentation / Fermentation de la Bière	Within 7 days at 12°C in standard wort	
Coliforms / Coliformes	<100	CFU/g
E. coli	<10	CFU/g
Salmonella	Negative in 25g	
Staphylococcus aureus	Negative in 1g	

Storage Conditions / Conditions d'Entreposage

Diamond : Store below 4°C / Entreposer à moins de 4°C

LalBrew Essential – Yeast for Lager Fermentation : Store below 10°C / Entreposer à moins de 10°C