



Fiche de Données Techniques

ABBAYE

LEVURE ALE DE STYLE BELGE

Lalbrew Abbaye™ est une levure de fermentation haute d'origine belge. Sélectionnée pour sa capacité à fermenter des bières à teneur faible ou élevée en alcool, Lalbrew Abbaye™ produit le caractère épicé et fruité typique des bières belges et trappistes. En fermentation à des températures élevées, les saveurs et arômes typiques se composent de notes tropicales, épicées et de banane. À basse température, Lalbrew Abbaye™ produit des arômes de fruits noirs et de fruits séchés : raisin sec, dattes, figue. Les styles traditionnels brassés avec cette levure comprennent, entre autres, bière blanche belge, bière blonde belge, Golden, Dubbel, Tripel et Quadrupel.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Abbaye™ :

Pourcentage de solides	93 % à 97 %
Viabilité	≥ 5 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche
Levures sauvages	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures
Milieux pour levures sauvages	Cette souche est connue pour se développer sur certains milieux pour levures sauvages, notamment LWYM et LCSM.
Diastaticus	Négatif
Bactéries	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures

Le produit fini est seulement mis sur le marché après avoir subi une rigoureuse série de tests.

*Voir la fiche des spécifications pour les détails



PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans nos conditions normales de moût à 20°C (68°F), LalBrew Abbaye™ présente :

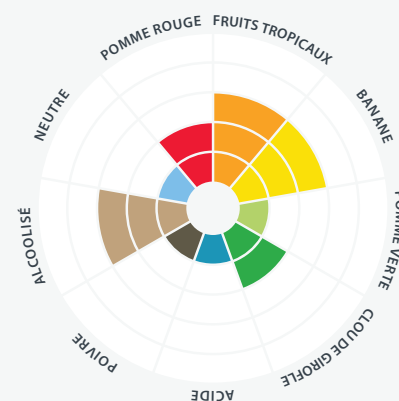
- Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4 jours.
- Une atténuation élevée et une floculation de moyenne à élevée.
- Des arômes et des saveurs fruitées et épicées avec une pointe d'alcool.
- Cette souche est POF positive.

La plage de température optimale pour LalBrew Abbaye™ lors de la production de styles traditionnels est de 17 à 25°C (63 à 77°F).

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux d'ensemencement, des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter brewing@lallemand.com*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES

Bières belges

ARÔMES

Épicé, fruité, tropical, banane

PLAGE D'ATTÉNUATION

77 - 83 %

PLAGE DE FERMENTATION

17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCCULATION

Moyenne à élevée

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

14% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

ABBAYE LEVURE ALE DE STYLE BELGE



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew Abbaye™, un taux d'ensemencement de 50 – 100g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Des conditions plus stressantes comme une haute densité, l'utilisation de succédanés ou une acidité élevée peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

LalBrew Abbaye™ peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. Laération du moût est requise en cas de réensemencement.



STOCKAGE

La levure LalBrew Abbaye™ doit être stockée dans un emballage scellé sous vide au sec sous 4°C (39°F). La levure perd rapidement son activité après exposition à l'air ambiant.

N'utilisez pas de paquets de 500g ou 11g qui ne sont plus sous vide. Les paquets ouverts doivent être rescellés, stockés au sec sous 4°C (39°F), et utilisés dans les 3 jours. Si le paquet ouvert est rescellé sous vide immédiatement après ouverture, la levure peut être stockée sous 4°C (39°F) jusqu'à la date d'expiration. N'utilisez pas la levure après la date d'expiration indiquée sur le paquet.

La performance est garantie pour tout stockage correct et avant la date d'expiration. Cependant, la levure de brasserie sèche Lallemand est très robuste et certaines souches peuvent tolérer de brèves périodes en conditions sous-optimales.



ENSEMENCEMENT DIRECT

L'ensemencement direct est la méthode préférée pour inoculer le moût. Cette méthode, plus simple que la réhydratation, permet d'obtenir des performances de fermentation plus régulières et de réduire les risques de contamination. Il suffit de saupoudrer uniformément la levure sur la surface du moût dans le fermenteur au fur et à mesure de son remplissage. Le mouvement du moût remplissant le fermenteur aidera à mélanger la levure dans le moût.

Pour LalBrew Abbaye™, il n'y a pas de différences significatives dans les performances de fermentation lors de l'ensemencement direct par rapport à la réhydratation.



RÉHYDRATATION

La réhydratation de la levure avant l'ensemencement ne doit être utilisée que lorsque l'équipement ne facilite pas l'ensemencement direct. Des écarts importants par rapport aux protocoles de réhydratation peuvent entraîner des fermentations plus longues, une sous-atténuation et un risque accru de contamination. Les procédures de réhydratation sont disponibles sur notre site web.

Pesez la levure dans la fourchette de taux d'ensemencement recommandée. Les calculateurs de taux d'ensemencement optimisés pour la levure liquide peuvent entraîner un sur-ensemencement important.



LE COIN DU BRASSEUR

Pour plus d'informations sur nos levures, notamment :

- › Documents techniques
- › Documents sur les meilleures pratiques
- › Recettes
- › Calculateur de taux d'ensemencement et autres outils de brassage

Scannez ce QR code pour visiter le coin du brasseur sur notre site web.

NOUS CONTACTER

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse brewing@lallemand.com. Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com