



## Fiche de Données Techniques

# NEW ENGLAND

## LEVURE ALE CÔTE EST AMÉRICAINE

LalBrew New England™ est une souche spécialement sélectionnée pour sa capacité à produire un profil unique d'esters fruités désiré dans les styles d'ales de la côte est américaine. Une fermentation typique avec LalBrew New England™ produira des esters tropicaux et fruités, notamment de fruits à noyaux tels que la pêche. Grâce à la synthèse de l'enzyme  $\beta$ -glucosidase, LalBrew New England™ peut accentuer la biotransformation et rehausser les saveurs et arômes de houblons. LalBrew New England™ présente une atténuation moyenne à élevée et une floculation moyenne, la rendant parfaite pour des bières de style côte est américaine.



### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew New England™ :

<b>Pourcentage de solides</b>	93 % à 97 %
<b>Viabilité</b>	$\geq 1 \times 10^9$ UFC par gramme de levure sèche
<b>Levures sauvages</b>	$< 1$ pour $10^6$ cellules de levures
<b>Diastaticus</b>	Négatif
<b>Bactéries</b>	$< 1$ 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 New England™ présente :

Une fermentation pouvant être complétée en 7 jours, un peu plus lente que la plupart des souches de fermentation haute, mais parfaitement caractéristique de cette souche.

Une atténuation moyenne à élevée et une floculation moyenne.

Des arômes de fruits tropicaux et de fruits à noyaux.

Cette souche est POF négative

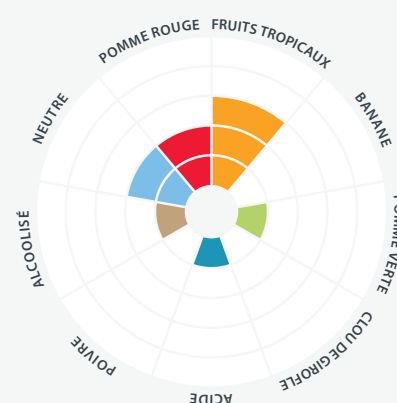
La plage de température optimale pour LalBrew New England™ est de 18 - 25°C (64 - 77°F) pour les styles traditionnels.

La phase de latence peut être plus longue comparée à d'autres souches de fermentation haute, allant de 18 à 36 heures.

La phase de latence, la durée totale de la fermentation, l'atténuation et les arômes dépendent du taux d'ensemencement, de la gestion de la levure, de la température de fermentation et des qualités nutritionnelles du moût. Nos recherches suggèrent qu'en ensemençant LalBrew New England™ directement dans le moût sans réhydratation préalable, on obtient souvent de meilleures performances, notamment une phase de latence plus courte et une plus grande atténuation. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter via [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)*



### SAVEURS & ARÔMES



### EN BREF

**STYLES DE BIERES**  
NEIPA, ales type côte est

**ARÔMES**  
Fruits tropicaux et fruits à noyaux

**PLAGE D'ATTÉNUATION**  
78 - 83 %

**PLAGE DE FERMENTATION**  
18 - 25°C (64 - 77°F)

**FLOCCULATION**  
Moyenne

**TOLÉRANCE À L'ALCOOL**  
9% vol.

**TAUX D'ENSEMENCEMENT**  
100 - 200 g/hL



Fiche de Données Techniques

# NEW ENGLAND LEVURE ALE CÔTE EST AMÉRICAINE



## UTILISATION

Le taux d'ensemencement aura une incidence sur les performances de fermentation et les arômes de la bière. Pour la levure LalBrew New England™, un taux d'ensemencement de 100 à 200 g par hL de moût est suffisant pour obtenir des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Les fermentations plus stressantes, telles que les fermentations à forte densité, à fort taux d'adjuvants, ou à acidité élevée, peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments supplémentaires pour assurer une fermentation saine.

LalBrew New England™ peut être réensemencée comme n'importe quel autre type de levure, conformément aux procédures de gestion de la levure de votre brasserie. La levure sèche ne nécessite pas d'aération du moût avant l'ensemencement car elle est capable d'atteindre une croissance active en l'absence d'oxygène. Cependant, l'aération du moût est nécessaire lors du réensemencement de la levure sèche.



## STOCKAGE

La levure LalBrew New England™ 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 New England™, de meilleures performances de fermentation sont obtenues avec un 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. Pour obtenir de l'aide sur les taux d'ensemencement, consultez notre calculateur de taux de d'ensemencement optimisé pour les souches de levure sèche LalBrew Premium.



### 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](mailto:brewing@lallemand.com). Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)  
[brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)