

## SafAle™ K-97



Levure ale allemande sélectionnée pour sa capacité à former un chapeau de mousse ferme lors de la fermentation. Convient aux brassages d'ales faiblement esterées et peut être utilisée pour les bières belges de type blanches.

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

### ESTERS TOTAUX

23

ppm à 18°P à 20°C  
en tubes EBC

### ALCOOLS SUPERIEURS TOTAUX

248

ppm à 18°P à 20°C  
en tubes EBC

### SUCRES RESIDUELS

10 g/l\*

\* 2g maltotriose/L  
correspond à une atténuation  
apparente de 81%

### 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 15-20°C

**ENSEMENCEMENT :** 50 à 80 g/hl

Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches d'une **qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, leur cinétique et leur profil aromatique.** Les brasseurs peuvent ainsi choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins, tels que :



- **L'ensemencement direct**

Ensemencer directement la levure dans la cuve de fermentation sur la surface du moût à, ou au-dessus, de la température de fermentation. Saupoudrer progressivement la levure sèche dans le moût en veillant à ce que la levure couvre toute la surface du moût afin d'éviter la formation de grumeaux. Idéalement, la levure sera ajoutée durant la première partie du remplissage de la cuve. Dans ce cas, l'hydratation peut être effectuée à une température de moût supérieure à la température de fermentation, le fermenteur étant ensuite rempli de moût à une température plus basse pour amener la température de moût globale à celle de la fermentation.

- **Avec une réhydratation préalable**

La manière alternative consiste à saupoudrer la levure dans, au minimum, 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné entre 25 et 29°C (77°F et 84°F). Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes, remuer doucement et ensemer la crème obtenue dans la cuve de fermentation.

The obvious choice for beverage fermentation    



### SPECIFICATIONS :

% levure sèche :	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensachage :	> 6 x 10 <sup>9</sup> /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.

\* correspond à un ensemencement de 100 g/hl e.g > 6 x 10<sup>6</sup> 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.

### 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.

