



Fiche de Données Techniques

VOSS

LEVURE KVEIK

Kveik est un mot Norvégien qui signifie "levure". Dans la tradition des fermes norvégiennes, la kveik était conservée par séchage et transmise de génération en génération. La kveik est la levure séchée d'origine et traditionnelle ! La souche LalBrew Voss™ a été obtenue de Sigmund Gjernes (Voss, Norvège), qui a maintenu cette culture en utilisant des méthodes traditionnelles depuis les années 1980 et l'a généreusement partagée avec le reste de la communauté brassicole. LalBrew Voss™ supporte une large plage de températures de fermentation entre 25 et 40°C (77 - 104°F) avec une plage optimale très élevée de 35 à 40°C (95 - 104°F). Des fermentations très rapides sont réalisées dans la plage de température optimale avec une atténuation complète généralement atteinte en 2 à 3 jours. Le profil de saveur est constant sur toute la plage de températures : neutre avec de subtiles notes fruitées d'orange et d'agrumes.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Voss™ :

Pourcentage de solides	93 % à 96 %
Viabilité	≥ 5 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche
Levures sauvages	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures
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, LalBrew Voss™ présente :

Une fermentation pouvant être complétée en :
- 2 jours à 40°C (104°F)
- 3 à 4 jours à 30°C (86°F)
- 5 à 7 jours à 25°C (77°F)

Une atténuation moyenne à élevée et une floculation très élevée.

Un profil aromatique neutre peu importe la température de fermentation avec des notes d'orange et d'agrumes.

Cette souche est POF négative.

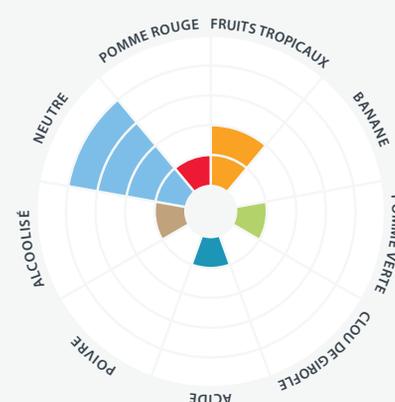
La température optimale de fermentation de LalBrew Voss™ pour des styles traditionnels est entre 35 et 40°C (95-104°F).

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux et des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût. Nos recherches suggèrent qu'ensemencer LalBrew Voss™ directement dans le moût sans réhydratation préalable offrira souvent de meilleures performances, notamment une phase de latence plus courte et une meilleure atténuation.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter brewing@lallemand.com



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES

Bières fermières norvégiennes, bières neutres à fermentation rapide

ARÔMES

Relativement neutres, notes d'orange et d'agrumes

PLAGE D'ATTÉNUATION

76 - 82 %

PLAGE DE FERMENTATION

25 - 40°C (77 - 104°F)
Optimum : 35 - 40°C (95 - 104°F)

FLOCULATION

Très élevée

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

VOSS LEVURE KVEIK



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew Voss™, un taux d'ensemencement de 50 - 100 g 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 Voss™ peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. L'aération du moût est requise en cas de réensemencement.



STOCKAGE

La levure LalBrew Voss™ 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 Voss™, 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