



Fiche de Données Techniques

LONA™

LEVURE ALE HYBRIDE POUR DES BIÈRES FAIBLES EN ALCOOL

LalBrew® LoNa™ est la première souche de *Saccharomyces cerevisiae* maltose négative spécifiquement développée en utilisant l'hybridation pour le brassage de bières à faible teneur en alcool et sans alcool (réduction des arômes de moût, POF négatif et H₂S négatif). Des méthodes avancées de sélection classique et non OGM ont été utilisées pour sélectionner une souche qui ne consomme pas de maltose et de maltotriose, ce qui se traduit par une très faible atténuation. En tant que souche *S. cerevisiae*, LalBrew® LoNa™ se comporte comme une levure ale, produisant un profil aromatique propre et neutre, sans arômes phénoliques, et réduisant de manière significative les aldéhydes qui provoquent des arômes de moût. De plus, la technologie brevetée de l'Université de Californie Davis (USA) garantit que la souche ne produira pas de faux goûts sulfureux, permettant ainsi aux arômes du malt et du houblon de se révéler.

La pasteurisation est indispensable lors du brassage avec LalBrew® LoNa™ afin d'éviter la refermentation post-conditionnement et assurer la stabilité de la bière.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew® LoNa™ :

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 de levure sauvage, y compris LWYM et LCSM.
Diastaticus	Négatif
Bactéries	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures

Le produit fini n'est mis sur le marché qu'après avoir passé une série de tests rigoureux.

*Voir les spécifications pour plus de détails



PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans les conditions standard du moût 8°P de Lallemant à 20°C (68°F), la levure LalBrew® LoNa™ présente :

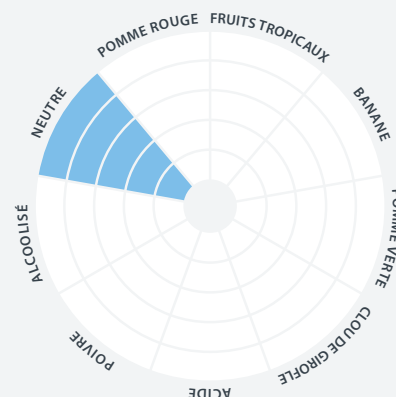
- Une fermentation vigoureuse qui peut être complétée en 3-4 jours.
- Une très faible atténuation de 16 à 20 %. Une atténuation plus faible est possible en utilisant des méthodes d'empâtage à haute température.
- Saveurs réduites de moût et floculation moyenne.
- Profil aromatique propre et neutre permettant aux saveurs du malt et du houblon de s'exprimer.
- Cette souche est POF négative.
- Température optimale de 20 - 25°C (68 - 77°F).

LalBrew® LoNa™ ne métabolise ni le maltose ni le maltotriose.

La phase de latence, la durée totale de fermentation, l'atténuation et la saveur dépendent du taux d'ensemencement, de la gestion de la levure, de la température de fermentation et de la qualité nutritionnelle du moût. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter brewing@lallemand.com*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES

Tous les styles de bière à faible teneur en alcool ou sans alcool

ARÔMES

Propre et neutre, sans phénol ni soufre, arômes de moût absents ou minimes

TAUX D'ATTÉNUATION

16 - 20% (plus faible avec un empâtage à haute température)

PLAGE DE TEMPÉRATURE

20 - 25°C (68 - 77°F)

FLOCCULATION

Moyenne

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

LoNa™

LEVURE ALE HYBRIDE POUR DES BIÈRES FAIBLES EN ALCOOL



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et le goût de la bière. Pour la levure LalBrew® LoNa™, un taux d'ensemencement de 50 - 100g par hL de moût est suffisant pour obtenir des résultats optimaux pour la plupart des fermentations.

Il est recommandé d'ajuster le pH du moût à $\leq 4,6$ pour une saveur optimale et pour empêcher la croissance de bactéries pathogènes. Le réensemencement n'est pas recommandé pour cette souche car très peu de biomasse est produite pendant les courtes fermentations.

La pasteurisation est nécessaire lors du brassage avec LalBrew® LoNa™ pour éviter la refermentation après l'emballage et assurer la stabilité de la bière.



STOCKAGE

La levure LalBrew® LoNa™ doit être conservée dans un emballage scellé sous vide dans des conditions sèches, à une température inférieure à 4°C (39°F). LalBrew® LoNa™ perdra rapidement son activité après avoir été exposée à l'air.

N'utilisez pas de paquets de 500g 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 recommandée pour ensemer 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 au moût.

Pour LalBrew® LoNa™, 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 internet.

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.

Les informations contenues dans le présent document sont vraies et exactes d'après nos connaissances ; toutefois, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme une garantie, expresse ou implicite, ou comme une condition de vente de ce produit.



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 code QR pour visiter le coin du brasseur sur notre site internet.

CONTACTEZ-NOUS

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

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com