



Fiche de Données Techniques

HOUSE ALE

LEVURE ALE DE HAUTE PERFORMANCE

LalBrew House Ale™ est une souche de levure de nouvelle génération, extrêmement rapide et incroyablement propre, ce qui en fait la souche polyvalente parfaite pour répondre à vos besoins de brassage.

Sélectionnée par notre partenaire Escarpment Labs (ON, Canada) pour ses performances de fermentation exceptionnelles, cette souche permet aux brasseurs d'obtenir une meilleure efficacité avec des fermentations plus rapides, des maturations plus courtes, une tolérance élevée au stress, une excellente capacité de réutilisation et une élimination rapide des arômes indésirables comme l'acétaldéhyde et le diacétyle.

LalBrew House Ale™ convient à une large gamme de styles de bière, y compris les IPAs, les Blond Ales et les Stouts, grâce à son profil de fermentation neutre.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew House Ale™ :

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
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 les spécifications pour plus de détails



PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans nos conditions normales d'un moût à 12°P à 20°C (68°F), la levure LalBrew House Ale™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 3-4 jours.

Une atténuation élevée dans la plage de 78-86 %.

Des arômes neutres et une floculation moyenne.

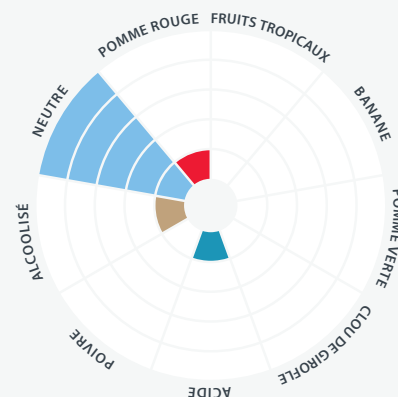
Cette souche est POF négative.

La plage de température optimale pour LalBrew House Ale™ est de 16 - 22 °C (61 - 72 °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 à l'adresse suivante : brewing@lallemand.com*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES

Incrediblement polyvalente.
American IPA, Blond Ale, Stouts, Pale Ales, et plus. Convient également pour le cidre et le hard seltzer.

ARÔMES

Neutre

PLAGE D'ATTÉNUATION

78 - 86 %

PLAGE DE TEMPÉRATURE

16 - 22 °C (61 - 72 °F)

FLOCULATION

Moyenne

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

14% ABV

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

HOUSE ALE

LEVURE ALE DE HAUTE PERFORMANCE



UTILISATION

Le taux d'ensemencement aura une incidence sur les performances de fermentation et les arômes de la bière. Pour la levure LalBrew House Ale™, un taux d'ensemencement de 50 à 100 g par hL de moût est suffisant pour obtenir des résultats optimaux pour la plupart des fermentations.

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

N'utilisez pas de paquets 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 House Ale™, 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 peuvent être consultées 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.

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.



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 code QR pour visiter le coin des brasseurs sur notre site web.

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 qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com