

# SafLager™ S-23



Levure de basse fermentation provenant de Berlin en Allemagne et recommandée pour la production de lagers fruitées et esterées. Son profil d'atténuation faible permet la production de bière avec une bonne rondeur en bouche.

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

## ESTERS TOTAUX

37

ppm à 18°P à 12°C pendant les 48 premières heures de fermentation, ensuite 14°C en tubes EBC

## ALCOOLS SUPERIEURS TOTAUX

177

ppm à 18°P à 12°C pendant les 48 premières heures de fermentation, ensuite 14°C en tubes EBC

## SUCRES RESIDUELS

8 g/l\*

\* 4g maltotriose/L correspond à une atténuation apparente de 82%

## FLOCULATION

+

## SEDIMENTATION

Rapide

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 12-15°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 15 et 25°C (59°F et 77°F). Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes, remuer doucement et ensemercer 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
Lactobacilles*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levures sauvages non Saccharomyces*:	< 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.

