



## Fiche de Données Techniques

# CBC-1

## LEVURE DE REFERMENTATION



### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew® CBC-1 :

<b>Pourcentage de solides</b>	93 % à 97 %
<b>Viabilité</b>	≥ 5 x 10 <sup>9</sup> UFC par gramme de levure sèche
<b>Levures sauvages</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> cellules de levures
<b>Diastaticus</b>	Non détectée
<b>Bactéries</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> 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

LalBrew® CBC-1 est une levure possédant le caractère "killer" (levure tueuse). Autrement dit, elle sécrète une protéine toxique qui peut inhiber les souches sensibles à ce caractère (la plupart des souches de brasserie). Si ceci est un trait bénéfique dans le cadre d'une fermentation/refermentation avec LalBrew® CBC-1, une attention particulière doit être apportée pour s'assurer que des procédures de nettoyage adéquates soient en place afin d'éviter des contaminations croisées avec d'autres brassins.



### PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

#### FERMENTATION PRIMAIRE

Dans nos conditions normales de moût à 20°C (68°F), LalBrew® CBC-1 présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 3 jours.

Des arômes et saveurs neutres.

LalBrew® CBC-1 n'utilise pas le maltotriose (une molécule composée de 3 unités de glucose). Le résultat sera un corps et un goût sucré plus important dans la bière. Ajustez les températures de brassage selon le résultat désiré.

La température optimale pour la fermentation primaire avec LalBrew® CBC-1 est de 20°C (68°F) pour les styles traditionnels.

#### REFERMENTATION EN BOUTEILLE

De meilleurs résultats peuvent être obtenus quand la bière est resucrée avec des sucres simples comme le glucose. **Calculer le sucrage approprié avec le *Calculateur d'Embouteillage***.\*

La refermentation peut être complétée en 2 semaines aux températures recommandées.

La plage de température de refermentation optimale pour LalBrew® CBC-1 est 15-25°C (59-77°F).

LalBrew® CBC-1 contient des réserves suffisantes de glucides et d'acides gras insaturés. Une division cellulaire est susceptible de survenir dans la bouteille.

\* [www.lallemantbrewing.com/en/canada/brewers-corner/brewing-tools/bottle-conditioning-calculator/](http://www.lallemantbrewing.com/en/canada/brewers-corner/brewing-tools/bottle-conditioning-calculator/)

LalBrew® CBC-1 a été spécialement sélectionnée dans la collection de souches Lallemant pour ses propriétés de refermentation et elle est recommandée pour le conditionnement en fût et en bouteille. LalBrew® CBC-1 refermente la bière de façon efficace grâce à sa grande résistance à l'alcool et à la pression. Son arôme est neutre, ce qui permet de conserver le caractère d'origine de la bière. La levure va sédimenter et former un dépôt compact à la fin de la refermentation. LalBrew® CBC-1 peut également être utilisée pour la fermentation primaire de cidres bruts et d'hydromel. Le maltotriose n'étant pas métabolisé pendant la fermentation primaire, LalBrew® CBC-1 est bien adaptée pour des bières aux fruits plus sucrées ou des bières maltées avec de la rondeur.

#### ✓ EN BREF

##### STYLES DE BIÈRES

- Fermentation primaire de bières aux fruits, de bières maltées avec de la rondeur, de cidres bruts et d'hydromel
- Refermentation en bouteille de tous les styles de bière

##### PLAGE DE TEMPÉRATURE

Primaire : 20°C  
Refermentation : 15 - 25°C (59 - 77°F)

##### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

18% vol. pour la fermentation primaire  
12-14% vol. pour la refermentation

##### TAUX D'ENSEMENCEMENT

Primaire : 50-100g/hL  
Refermentation : 10g/hL



## UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew® CBC-1, un taux d'ensemencement de 50 – 100g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Pour la refermentation en bouteille, un taux d'ensemencement de 10g/hL est recommandé. 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 de nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

*Trouvez votre taux d'ensemencement recommandé avec notre calculateur dans notre Coin du Brasseur sur [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)*

LalBrew® CBC-1 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® CBC-1 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 l'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.

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



## RÉHYDRATATION

La réhydratation de Lalbrew® CBC-1 dans de l'eau stérile est recommandée avant ensemencement dans le moût dans le but de réduire le stress des cellules dans leur transition entre forme sèche et forme liquide. Pour la plupart des fermentations, ce stress n'est pas suffisamment significatif pour affecter la performance de fermentation et les saveurs. De bons résultats peuvent donc être obtenus en ensemençant la levure sèche directement dans le moût. Nous recommandons vivement la réhydratation avant la refermentation ou pour des conditions de fermentation plus difficiles comme avec des moûts très denses ou acides où le stress d'un ensemencement direct peut avoir un plus grand impact sur la bière finie. L'utilisation de nutriments de fermentation comme Go-Ferm Protect Evolution a montré une amélioration de la performance de fermentation pour les fermentations difficiles.

Les consignes de réhydratation sont assez simples et présentent un plus faible risque de contamination qu'un starter, qui n'est pas nécessaire quand le taux d'ensemencement de levure sèche active est suffisant.

Préparez de l'eau propre et stérilisée (10 fois le poids de la levure utilisée, à 30-35°C, 86-98°F). Saupoudrez la levure à la surface de l'eau. N'utilisez pas de moût ou de l'eau distillée ou osmosée, où la viabilité pourrait chuter. **Remuez doucement**, laissez reposer 15 minutes, puis remuez pour suspendre complètement la levure. Laissez reposer pendant 5 minutes supplémentaires.

Sans attendre, ajustez la température à celle du moût en versant des petites quantités de moût dans la levure réhydratée. Le moût doit être ajouté par intervalles de 5 minutes en faisant attention à ne pas descendre la température de plus de 10°C à chaque fois. Un choc de température supérieur à 10°C provoquerait la formation de mutants « petite », ce qui provoquerait des fermentations incomplètes et la formation de faux-goûts. N'attendez pas un refroidissement naturel de votre levure, cela prendrait trop de temps et pourrait causer une perte de viabilité et/ou de vitalité.

**Fermentation primaire :** Inoculez sans attendre dans le moût refroidi dans le fermenteur. La levure LalBrew® CBC-1 a été conditionnée pour survivre à la réhydratation. La levure contient des réserves suffisantes de glucides et d'acides gras insaturés pour assurer sa croissance. Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût à la première utilisation.

**Fermentation en bouteille :** Inoculez sans attendre la levure réhydratée dans la bière resucrée, puis procédez à l'embouteillage immédiatement.

\* [www.lallemandbrewing.com/en/canada/brewers-corner/brewing-tools/pitching-rate-calculator/](http://www.lallemandbrewing.com/en/canada/brewers-corner/brewing-tools/pitching-rate-calculator/)

### NOUS CONTACTER

Pour plus d'informations, visitez notre site internet [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)