Fiche de Données Techniques

BRY-97

LEVURE ALE CÔTE OUEST AMÉRICAINE

LalBrew® BRY-97 est une levure américaine de type Côte Ouest sélectionnée par l'Institut Siebel pour sa capacité à produite des bières de fermentation haute de haute qualité. LalBrew® BRY-97 est une souche neutre à haute capacité de floculation qui peut être utilisée pour fabriquer une grande variété de bières de style américain. Grâce à la synthèse de l'enzyme β-glucosidase, LalBrew® BRY-97 peut accentuer la biotransformation et rehausser les saveurs et arômes de houblons. Les bières traditionnelles fabriquées avec LalBrew® BRY-97 incluent, entre autres : Cream Ale, American Wheat, Scotch Ale, American Pale Ale, American Amber, American Brown, American IPA, American Stout, Russian Imperial Stout, Imperial IPA, Roggen/Rye, Old Ale et American Barley Wine.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew® BRY-97 :

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	Non détectée
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 à 20°C (68°F), LalBrew® BRY-97 présente:

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4 jours.

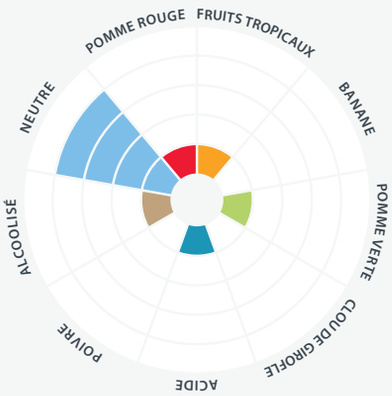
Une atténuation moyenne à élevée et une floculation élevée.

Des arômes et des saveurs neutres avec de légères notes d'esters.

La plage de température optimale pour LalBrew® BRY-97 est de 15°C (59°F) à 22°C (72°F) pour les styles traditionnels.

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 brewing@lallemand.com*

SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIERES
Ales Américaines

ARÔMES
Neutre et légers esters

ATTÉNUATION
Moyenne à élevée

PLAGE DE FERMENTATION
15 - 22°C (59 - 72°F)

FLOCULATION
Élevée

TOLÉRANCE À L'ALCOOL
13% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT
50-100g/hL pour obtenir un minimum de 2,5-5 millions de cellules/ml

Fiche de Données Techniques

BRY-97 LEVURE ALE CÔTE OUEST AMÉRICAINE

UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew® BRY-97, un taux d'ensemencement de 50 – 100g 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.

Trouvez votre taux d'ensemencement recommandé avec notre calculateur dans notre Coin du Brasseur sur www.lallemandbrewing.com

LalBrew® BRY-97 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® BRY-97 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.

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® BRY-97 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 dans 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.

Inoculez sans attendre dans le moût refroidi dans le fermenteur. La levure LalBrew® BRY-97 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.

NOUS CONTACTER

Pour plus d'informations, visitez notre site internet **www.lallemandbrewing.com**

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via **brewing@lallemand.com**