



## Fiche de Données Techniques

# LONDON

## LEVURE ALE DE STYLE ANGLAIS

LalBrew® London est une véritable souche anglaise de levure de fermentation haute sélectionnée pour ses performances de fermentation fiables et sa production moyenne d'esters laissant s'exprimer les saveurs et les arômes des malts et des houblons. LalBrew® London a été sélectionnée dans la banque de levures de Lallemand, et est un excellent choix non seulement pour brasser des Extra Special Bitter mais aussi d'autres classiques britanniques parmi les styles Pale Ale, Bitter et Mild. LalBrew® London peut également être utilisée pour la production de cidres.

### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew® London :

<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

### PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

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

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 3 jours.

Une atténuation moyenne et une faible floculation.

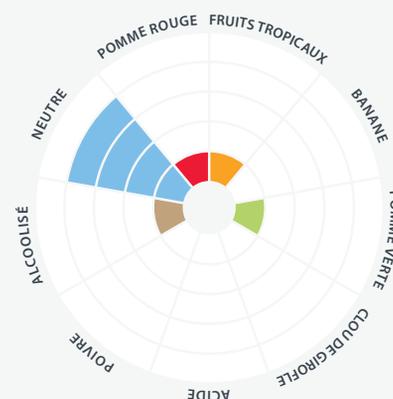
Des arômes et des saveurs neutres à légèrement fruités, permettant aux malts de s'exprimer.

La plage de température optimale pour LalBrew® London est de 18°C (65°F) à 22°C (72°F) pour les styles traditionnels.

LalBrew® London n'utilise pas le maltotriose (une molécule composée de 3 unités de glucose). Le maltotriose compte en moyenne pour 10 à 15% des glucides totaux dans un moût pur malt. Le résultat sera un corps et un goût sucré plus importants dans la bière. Ajustez vos densités et les températures de brassage selon le résultat désiré.

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](mailto:brewing@lallemand.com)*

### SAVEURS & ARÔMES



### EN BREF

#### STYLES DE BIERES

Ales anglaises, pale ales

#### ARÔMES

Fruité, ester, malté

#### ATTÉNUATION

Moyenne

#### PLAGE DE FERMENTATION

18 - 22°C (65 - 72°F)

#### FLOCCULATION

Faible

#### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

#### TAUX D'ENSEMENCEMENT

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



# Fiche de Données Techniques

# LONDON LEVURE ALE DE STYLE ANGLAIS



## UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew® London, 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 peut 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](http://www.lallemandbrewing.com)*

LalBrew® London 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® London 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® London 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® London 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](http://www.lallemandbrewing.com)

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