



# FERMOALE AY4

Levure sèche activée pour la fermentation de bières de type ale américaine.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**FERMOALE AY4** est une LSA sélectionnée spécifiquement pour la fermentation haute et la production de bières ale et autres bières de spécialité. **FERMOALE AY4** trouve son origine aux Etats-Unis et est utilisée dans bon nombre de brasseries et microbrasseries.

**FERMOALE AY4** a une bonne capacité fermentaire et une fermentation rapide. La durée de fermentation est d'environ 4 à 5 jours pour une température de 20 °C. Le rendement de fermentation est élevé et sa capacité de floculation est bonne. Elle peut toutefois être améliorée grâce à l'utilisation du **Spindasol SB3** en garde. Le profil aromatique est neutre et équilibré.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levure : *Saccharomyces cerevisiae*

Matière sèche (%) : 95 (+/-1)

Cellule vivante (ufc/g) :  $9 \times 10^9$

Levure sauvage : Abs.

Bactéries totale : <3/mL\*

Bactérie lactique : < 1/mL\*

\*Réalisé sur un dosage de 100 g/hL de moût avec plus de  $6 \times 10^6$  cellules vivantes/mL de **FERMOALE AY4**.

Les laboratoires d'AEB group sont équipés de bio-fermenteurs pour analyser toutes les souches et lots produits.

Pour usage brassicole.

## → DOSES D'EMPLOI

Le dosage est fonction de densité primitive et de la température de fermentation; plus la densité est haute, plus le dosage recommandé est élevé.

De 12 à 14 °P (22 °C): 60 - 80 g/hL.

De 15 à 18 °P (22 °C): 80 - 100 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

### Hydratation

Ajouter 10 à 20 fois son poids en eau stérile, idéalement entre 18°C et 25°C. Idéalement, laisser 20 minutes sous légère agitation.

Le dosage peut être augmenté pour des températures de fermentation plus basses. **Fermoplus GSH** peut être ajouté optionnellement comme nutriment afin d'optimiser la viabilité. **Reactivateur 60/B** est également préconisé pour vous permettre d'atteindre les meilleures conditions de réhydratation.





## FERMOALE AY4

### → AUTRES INFORMATIONS

La gestion des différentes souches de levures et le suivi de la propagation sont des enjeux importants en brasserie. De plus, les enjeux microbiologiques sont importants, particulièrement en propagation. Utiliser une levure sèche active (LSA) sélectionnée comporte de nombreux avantages : diminution des risques de contaminations, latence de fermentation faible, disponibilité après ½ heure de réhydratation.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sachet de 500g en carton de 10Kg (= 20 x 500g).

