



FERMOALE Bel-Abbey



LSA pour la production de bières Ale de style belge

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Levure de fermentation haute d'origine belge sélectionnée pour la production d'une large gamme d'Ale comme les bières d'Abbaye (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel) Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde et Pale Ale. Cette levure confère un profil aromatique complexe mais en même temps franc et net avec des notes phénoliques délicates enrichies d'arômes de fruits mûrs. **FERMOALE Bel-Abbey** possède une bonne capacité d'atténuation fermentation, et fermente très rapidement ; sa capacité de floculation est moyenne.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Souche: *Saccharomyces cerevisiae*

Paramètres microbiologiques et physiques

Levures revivifiables	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Autres Levures	< 10 ³	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	absence / 25g	cfu/g

*Avec inoculat de 100g/hL de levure

Parametri di produzione

Styles de bière : Belgian Abbey Ales (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel), Belgian Pale Ale, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Blonde Ale et Belgian Pale Ale. Très versatile.

Cinétique fermentaire : rapide.

Température de fermentation : 12-22°C

Floculation et sédimentation : moyenne

→ DOSES RECOMMANDÉES*

Da 40-80 g/hL à 16-24°C.

FERMOALE Bel-Abbey



→ MODE D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure:

Inoculer la levure directement dans le fermenteur à la température de fermentation primaire prévue pour la fabrication de la bière souhaitée.

Réhydratation:

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-26°C dans un ratio de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Porter lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Doser le mélange crémeux de levure directement dans le fermenteur.

Option:

Utiliser la même procédure décrite ci-dessus et ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Avantages de l'utilisation d'une levure sèche

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levures dans une brasserie est un point critique. Le risque de contamination est très élevé, en particulier pendant la phase de propagation. Pour cette raison, l'utilisation de levure sèche active (LSA) est très avantageuse : réduction du risque microbiologique, période de latence réduite, disponibilité de levure active en moins d'une heure.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans son emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit inodore et sec. Conserver de préférence à une température inférieure à 20°C. Ne pas congeler. Utiliser immédiatement après ouverture.

Dluo: 36 mois.

Paquets de 500g en carton de 1 kg

Paquets de 500g en carton de 10 kg

**remarque: les recommandations de dosage peuvent varier selon les conditions de process adoptées par le producteur. Le conditionnement peut varier selon le pays de production. Pour des quantités et conditionnements spécifiques, veuillez contacter nos technico-commerciaux ou votre filiale de référence.*