



# BrewMasters German Classic 34/70 3G

Levure sèche active pour bières de fermentation basse de style européen classique

## Description du produit

BrewMasters German Classic W34/70 3G est une levure sélectionnée *Saccharomyces carlsbergensis* (Weihenstephan) et est la souche la plus réputée pour le brassage des bières lager. En raison de ces propriétés, cette souche est couramment utilisée dans le monde par les brasseries artisanales, industrielles et les groupes brassicoles.

La haute teneur en cellules viables permet une réduction rapide de l'extrait avec obtention d'un degré de fermentation final élevé, une réduction du diacéthyle et sans production de composés indésirables.

L'utilisation de BrewMasters German Classic W34/70 3G doit se faire conformément à la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Température de fermentation recommandée :	6 - 18°C
Degré de fermentation :	haut (80 - 83 %)
Floculation :	élevée
Profil ester :	faible
Tolérance à l'alcool :	jusqu'à 9 % vol
Cinétique fermentaire :	rapide
Production de diacétyl :	faible

## Dosage

Ensemencement de 80 - 120 g/hl de moût pour une température de fermentation de 10 - 18°C. Pour une température de fermentation  $\leq 9^\circ\text{C}$ , une dose de 200 g/hl est recommandée.

Avant ensemencement, réhydrater la levure sèche dans un récipient sous agitation : délayer la levure sèche dans 10 fois son poids de moût ou de solution sucrée à  $23^\circ\text{C} \pm 3^\circ\text{C}$ . Une fois le mélange totalement transformé en crème (35 à 40 minutes), maintenir sous agitation douce pendant 30 minutes supplémentaires. Incorporer ensuite le levain obtenu dans la cuve de moût. Dans le cas de moût ayant une température supérieure à  $20^\circ\text{C}$ , la levure sèche peut être directement saupoudrée sur le moût de façon à le recouvrir complètement et de façon uniforme. Laisser reposer pendant 30 minutes, puis mélanger par agitation pendant l'étape d'aération, essentielle pour la fermentation.

## Conservation

Conditionnement sous gaz protecteur. Conserver dans l'emballage d'origine scellé, dans un endroit frais et sec ( $<10^\circ\text{C}$ ). Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé qui devra être conservé à  $4^\circ\text{C}$  et utilisé dans les 2 mois suivants son ouverture.