



BrewMasters FruitAle

Levure sèche active pour bières de fermentation haute avec profil fruité/esters, par ex. bières de saison, IPA, DIPA, type belge, bières à base de fruits

Description du produit

BrewMasters AleFruit est une levure sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae*. La sélection de cette souche pour fermentation haute a particulièrement portée sur ses propriétés d'atténuation élevée. La souche de levure est multipliée en culture pure, lavée et séchée soigneusement.

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

L'utilisation de BrewMasters AleFruit doit se faire conformément à la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Température de fermentation recommandée :	16 - 28°C
Degré de fermentation :	haut (80 - 83 %)
Floculation :	moyenne - élevée
Profil ester :	élevé (arômes fruités si > 22°C)
Tolérance à l'alcool :	jusqu'à 8,5 % vol
Cinétique fermentaire :	très rapide
Production de diacétyl :	faible

Dosage

Ensemencement de 50 - 100 g/hl de moût.

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 °C ± 3°C. Une fois le mélange totalement transformé en crème (15 à 30 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°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 ° C). Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé qui devra être conservé à 4 ° C et utilisé dans les 2 mois suivants son ouverture.