



BrewMasters Pilsner style yeast

Levure sèche active pour bières de fermentation basse et de style Pilsner classique.

Description du produit

BrewMasters Pilsner style yeast est une levure sélectionnée *Saccharomyces carlsbergensis*. La sélection de cette souche pour fermentation basse a particulièrement portée sur ses propriétés d'atténuation optimales. La souche de levure est multipliée en culture pure, lavée et séchée soigneusement.

Le produit et son action

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

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

Température de fermentation recommandée :	9 - 16°C
Degré de fermentation :	élevé (80 - 82 %)
Floculation :	élevée
Profil ester :	faible
Tolérance à l'alcool :	jusqu'à 8,5 % vol
Cinétique fermentaire :	rapide
Production de diacétyl :	faible

Dosage

Ensemencement de 50 - 100 g/hl de moût pour une température de fermentation de 9 - 15°C. Pour une température de fermentation < 9°C, une dose de 150 - 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 °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.