



BrewMasters Lager yeast

Levure sèche active pour bières de fermentation basse (Lager)

Description du produit

BrewMasters Lager yeast est une levure de bière sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* à fortes capacités fermentaires et agglomérantes avec une large plage de températures d'utilisation. Elle peut de plus dégrader rapidement le diacétyle. 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.

Conforme à la réglementation européenne. La pureté et la qualité sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

Selon les conditions de température, la levure BrewMasters Lager, permet de produire deux styles de lager :

- Avec une température de fermentation de 9 à 17°C, le degré de fermentation est d'environ 73 à 75 % donnant une bière plus "corsée".
- Avec une température de fermentation de 18 et 22 °C, 4,4 - 71,6 °F), la levure atteint un degré de fermentation de 81 à 82 % sans profil ester marqué.

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

Température de fermentation recommandée :	9 - 22°C
Degré de fermentation (9-17°C) :	bas (73 - 75 %)
Degré de fermentation (18-22°C) :	élevé (80 - 82 %)
Floculation :	très élevée
Profil ester :	faible
Tolérance à l'alcool :	jusqu'à 9 % vol
Cinétique fermentaire :	rapide
Production de diacétyle :	faible

Dosage

Ensemencement de 80 - 120 g/hl de moût pour une température de fermentation de 12 - 22°C. Pour une température de fermentation < 12°C, une dose de 200 - 300 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.