



BrewMasters WheatBeer yeast

Levure sèche active de fermentation haute pour bières de blé de style allemand

Description du produit

BrewMasters WheatBeer yeast est une levure spécifique pour l'élaboration de bières de blé de style bavarois. Cette souche produit des notes subtiles d'esters fruités et de phénol (arômes de banane) typiques des bières de blé.

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 WheatBeer yeast doit se faire conformément à la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Température de fermentation recommandée :	18 - 26°C
Degré de fermentation :	faible-moyen (70 - 75 %)
Floculation :	moyenne
Profil ester :	intense, arômes fruités (banane) à température > 22°C
Tolérance à l'alcool :	jusqu'à 6,5 % vol
Cinétique fermentaire :	rapide
Production de diacétyle :	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.