

SafAle™ HA-18



Ce produit est un mélange de levure sèche active avec des enzymes. Il est recommandé pour la production de bières très atténuées avec des moûts à **très haute densité**, telles que les "Barley Wine". La souche de levure dans ce produit peut atteindre 18% alc. v/v, selon le procédé et le substrat grâce à son excellente **résistance à la pression osmotique et à des températures de fermentation élevées** (levure thermo tolérante).

INGRÉDIENTS: Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), Maltodextrine, Amyloglucosidase issue d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Emulsifiant E491 (monostérate de sorbitane).

ESTERS TOTAUX ALCOOLS SUPERIEURS TOTAUX SUCRES RESIDUELS FLOCCULATION SEDIMENTATION

70

ppm à 30°P à 25°C
en fiole

375

ppm à 30°P à 25°C
en fiole

0 g/l*

*0g maltotriose/L correspondant à
une atténuation apparente de 97%

-

Moyenne

Les levures sèches Fermentis sont reconnues pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bière. Afin de comparer nos souches, nous avons conduit des tests de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour l'ensemble des souches et des températures standard (SafLager™ : 12°C pendant 48h puis 12°C / SafAle™ : 20°C). Nous nous sommes concentrés sur la production d'alcool, les sucres résiduels, la floculation et la cinétique fermentaire.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de la bière il est primordial de respecter le process de fermentation conseillé. Nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FERMENTATION: idéalement 25-35°C

ENSEMENCEMENT: 100 à 160 g/hl

INSTRUCTIONS DE REHYDRATATION:

- ❖ Ensemencement direct dans le fermenteur à une température entre 25°C et 35°C ou
- ❖ Saupoudrage de la levure dans 10 fois son volume en eau/moût à une température entre 25°C et 37°C
 - Laisser reposer pendant 15 minutes
 - Remuer gentiment
 - Ensemencer dans le fermenteur

SPECIFICATIONS:

% matière sèche:	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensachage:	> 10 x 10 ⁹ /g
Bactéries totales*:	< 5 / ml
Bactéries acétiques*:	< 3 / ml
Lactobacilles*:	< 3 / ml
Pediococcus*:	< 3 / ml
Levures sauvages non <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Micro-organismes pathogènes:	conforme à la réglementation

*avec un ensemencement de 100 g/hl i.e. > 10 x 10⁶ cellules viables / ml

STOCKAGE

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.
A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

36 mois à compter de la production. Se référer à l'emballage pour la DDM. Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.