



## SafAle™ F2

SafAle F-2 a été sélectionnée spécifiquement pour la fermentation secondaire en bouteille et en fût. Cette levure assimile très peu le maltotriose mais assimile les sucres de base (glucose, fructose, saccharose, maltose) et se caractérise par un profil aromatique neutre qui respecte les caractéristiques de la bière de base.

**INGREDIENTS :** Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491

SafAle F-2 résiste à des teneurs en alcool élevées (>10 % v/v) et assure aux brasseurs toutes les propriétés recherchées lors d'une refermentation

- Conservation de la bière, par piégeage de l'oxygène
- Apport de rondeur et d'arômes de maturation
- Carbonatation
- Colle bien au fond des bouteilles/fûts et fait un joli nuage lors de sa remise en suspension

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

**FERMENTATION :** 15-25°C

**DOSAGE :** De 2 à 35g/hl en fonction du niveau d'alcool (ABV en %) et de la pré-carbonatation (CO<sub>2</sub> en g/l) de la bière comme précisé dans le tableau ci-dessous :

		CO <sub>2</sub> (g/l)			
		0,5	1,5	3	6
ABV(%)	g/hl				
	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

### INSTRUCTIONS D'UTILISATION

#### REHYDRATATION :

SafAle F-2 ne doit en aucun cas être réhydratée directement dans la bière.  
Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau stérile à une température de 25 à 29°C.  
Laisser reposer 15 à 30 minutes puis remuer délicatement.

#### MISE EN ŒUVRE :

Ajouter 5 à 10 grammes de sucre par litre de bière (pour obtenir une saturation de 2,5 à 5g/l de CO<sub>2</sub>)  
Ensemencer la bière sucrée, qui doit être à température de fermentation (20-25°C) avec la levure réhydratée.  
La carbonatation est réalisée en 1 à 2 semaines à 20-25°C.\*  
\* la carbonatation réalisée à 15°C peut prendre plus de 2 semaines

#### SPECIFICATIONS :

% levure sèche :	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensilage :	19 x 10 <sup>9</sup> /g
Bactéries totales*:	< 5 / ml
Bactéries acétiques*:	< 1 / ml
Lactobacilles*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levures sauvages non <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Micro-organismes pathogènes :	conforme à la réglementation.

\* correspond à un ensemencement de 100 g/hl e.g > 6 x 10<sup>6</sup> cellules / 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. Sachets conditionnés sous atmosphère protectrice. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

The obvious choice for beverage fermentation    