



# FERMOALE German K



Souche de levure sèche active à haute fermentation pour la production de bières traditionnelles allemandes style Koelsch & Altbier.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Levure allemande de haute fermentation pour la production de bières de style Koelsch et Alt.

Cette levure se caractérise par une expression aromatique élégante qui fait ressortir l'aromaticité des houblons nobles et des saveurs de malt, ce qui donne une bière à la finale sèche et nette.

Elle produit de très faibles niveaux de diacétyl et de subtiles notes d'esters fruités rappelant la poire, les agrumes, la pomme et la prune.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Souche :** *Saccharomyces cerevisiae*

### Paramètres microbiologiques et physiques

<b>Levures revivifiables</b>	> 5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
<b>Autres levures</b>	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
<b>Moisissures</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Bactéries acétiques</b>	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
<b>Bactéries lactiques</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Coliformes</b>	< 1	cfu/ml*
<b><i>E.coli</i></b>	< 10	cfu/g
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	< 10	cfu/g
<b>Salmonelle spp</b>	Absence / 25g	cfu/g

\* avec l'inoculation de 100 g/hL de levure

### Paramètres de production

**Styles de bière :** Koelsch, Altbier et un large éventail de styles de bière avec un caractère propre et fruité et des notes diacétyliques faibles ou imperceptibles.

**Température de fermentation :** 13-21°C

**Floculation et sédimentation :** Moyenne

**Production H<sub>2</sub>S:** Faible

**STA-1 :** Négative

# FERMOALE German K



## → DOSES RECOMMANDÉES\*

40-80 g/hL de moût froid à 16-23°C.

## → INSTRUCTIONS D'EMPLOI

### Utilisation directe de la levure :

Inoculer la levure directement dans la cuve de fermentation à la température de fermentation primaire pour la production de bière souhaitée.

### Réhydratation :

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-25 °C dans un rapport de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Puis remuez bien pour obtenir une suspension complète de la levure. Amener lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Doser le mélange crémeux de levure directement dans la cuve de fermentation.

### En option :

En utilisant la même procédure que celle décrite ci-dessus, ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

## → INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Avantages de l'utilisation de la levure sèche pour la production de bière

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levure dans un établissement de production de la bière représentent un aspect critique. Le risque de contamination est très élevé, notamment dans la phase de propagation. C'est pourquoi l'utilisation de la levure sèche active (ADY) est très avantageuse : risque microbiologique réduit, phase de latence réduite, disponibilité de la levure active en moins d'une heure.

## → STOCKAGE ET EMBALLAGE\*\*

Conserver dans l'emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et inodore. Conserver de préférence à une température <20°C. Ne pas congeler. Utiliser immédiatement après l'ouverture.

Shelf Life : 36 mois.

### Paquets de 500 g dans des boîtes de 1 kg

\* Le dosage recommandé peut varier en fonction des conditions de traitement choisies par le fabricant.

\*\* Le format varie en fonction du pays d'origine. Pour les quantités et les formats exacts, veuillez contacter nos ingénieurs commerciaux ou votre filiale locale.