

# FERMOALE Weiss

## Levure sèche active pour la production de bière de fermentation haute

Idéale pour produire le profil bien équilibré d'esters et de phénols typique des bières de style Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Dunkel Weizen et Weizenbock.

### STYLES DE BIÈRES

Une levure traditionnelle pour les bières de blé de style allemand, qui produit une gamme de bières allant du style Hefeweizen/Weisse, Kristal Weizen, Leichtes Weizen jusqu'à Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen et Weizenbock.

Elle peut également être utilisée pour d'autres styles de bière à base de blé où les caractères phénoliques et esters sont souhaités.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

STRAIN DE LEVURE	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (POF+)
ORIGINE DE LA SOUCHE	Freising, Bavaria (Allemagne)
ATTÉNUATION APPARENTE	78-82%   Moyenne-Haut
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	16-24°C   61-75°F
FLOCCULATION	Moyenne
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	9-10% ABV
TOTAL ESTERS	Haut
H <sub>2</sub> S (NOTES SUR LE SULPHURE)	Faible
STA-1	Négatif

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

**FERMOALE Weiss** exprime une parfaite harmonie de niveaux moyens-élevés d'esters de banane et de phénols de clou de girofle, poivre et muscade.

Pour exprimer davantage d'esters de banane, il est recommandé de fermenter vers la limite supérieure de la température optimale, au taux inférieur de l'inoculum, avec moins d'aération du moût et une plus grande densité initiale du moût. Inversement, pour exprimer davantage de phénols de clou de girofle, poivre et muscade.

### MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Levures revivifiables	> 0,5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
Autres Levures	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	absence /25g	cfu/g

\*Avec inoculat de 100g/hl de levure

Les levures de bière AEB sont testées selon des normes élevées et rigoureuses et ne sont mises sur le marché que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité ont été dépassés.

## MÉTHODE D'INOCULATION / DOSAGE

Inoculer directement dans le moût à l'intérieur du fermenteur à un dosage de:

50 - 80g/hl de moût frais à 18-22°C / 64-72°F

Le dosage dépend des conditions du processus de brassage et influence la performance de la fermentation et le goût final de la bière.

Les fermentations à forte gravité, à forte teneur en grains ou à forte acidité peuvent nécessiter un dosage plus élevé de l'inoculum et l'utilisation de nutriments pour levures.

## CONSERVATION

Un paquet scellé sous vide non ouvert peut être conservé à température ambiante (20°C / 68°F) dans des conditions sèches et sans odeur.

Il est possible de le conserver dans une cellule frigorifique (4°C / 41°F). Ne pas congeler.

Limiter l'exposition à l'air. Une fois le paquet ouvert, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 36 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

## PAQUETS

Disponible en paquets de 500 g en paquets de 10 kg

**Des formats alternatifs peuvent être disponibles – veuillez contacter notre service client.**

## CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, envoyez un courriel à [info@aeB-group.com](mailto:info@aeB-group.com) ou visitez le site [aeB-group.com](http://aeB-group.com).

Le Groupe AEB est un leader dans le domaine de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et de l'écobiotechnologie dans l'industrie alimentaire et des boissons.

Référence: FERMOALE\_WEISS\_TDS\_FR\_2220323\_BEER\_France

## APPLICATION

Il est généralement recommandé d'inoculer la levure sèche active directement dans le moût sans la réhydrater.

Si l'inoculation directe n'est pas possible, la levure peut être hydratée et utilisée sous forme liquide.

Pour la réhydratation, dissoudre la levure sèche dans de l'eau stérile ou dans du moût à 18-25°C / 64-77°F dans un rapport de 1:10.

Mélanger délicatement et laisser reposer pendant environ 20 minutes.

Mélanger à nouveau délicatement et ajouter au moût refroidi dans le fermenteur.

Pour éviter le stress des levures, veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit ne contient pas d'OGM.

Ce produit ne contient pas d'allergènes.

*Pour plus d'informations, consultez la fiche de données de sécurité du produit (FDS) ou contactez le service de contrôle de la qualité du groupe AEB.*