



FERMO Brew Fragrance



LSA pour la production de bières spéciales, idéale pour exalter les notes aromatiques Élégantes des fleurs blanches et de menthe

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMO Brew Fragrance est une levure aromatique obtenue par hybridation. Elle peut être utilisée pour la production de bières spéciales caractérisées par des profils aromatiques complexes avec des notes de fleurs blanches et de menthe. En raison de son faible besoin en éléments nutritifs, cette levure produit un profil organoleptique agréable dès les premières phases de fermentation. Cette caractéristique particulière permet également de produire des bières avec peu ou sans alcool, par la méthode d'interruption de la fermentation en réduisant la température de la cuve de fermentation (<0,5%vol). Cependant, un nutriment spécifique tel que **FERMOPLUS® Fragrance** peut être utilisé pour accentuer ces notes aromatiques florales.

Pour plus de détails techniques pour la production de bières avec peu ou sans alcool, veuillez contacter votre référent technico /commercial sur votre zone de compétence.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Souche: *Saccharomyces cerevisiae*.

levure sèche active (LSA), agent de réhydratation E491

Paramètres microbiologiques et physiques:

Levures revivifiables	> 10x10 ⁹	cfu/g
Autres Levures	< 10 ³	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 10 ²	cfu/ml*
<i>Bactéries Lactiques</i>	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.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

Substance sèche (%): >92

→ DOSES RECOMMANDÉES*

25-50 g/hL à 11-16°C.

FERMO Brew Fragrance



→ MODE D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure:

Inoculer la levure directement dans le fermenteur à la température primaire prévue pour la production de la bière souhaitée.

Réhydratation:

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 11-16 °C dans un ratio de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Ensuite, bien mélanger pour obtenir la suspension complète de la levure. Porter lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Ajouter le levain directement dans le fermenteur.

Option:

Utiliser la même procédure décrite ci-dessus et ajouter le nutriment **FERMOPLUS® Fragrance** pour améliorer la vitalité de la levure et ajouter au moment de l'inoculation l'enzyme **Endozym AGP 120** pour augmenter l'atténuation.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Souche sensible au SO₂

Avantages de l'utilisation d'une levure sèche

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levures dans une brasserie est un point critique. Le risque de contamination est très élevé, en particulier pendant la phase de propagation. Pour cette raison, l'utilisation de levure sèche active (LSA) est très avantageuse : réduction du risque microbiologique, période de latence réduite, disponibilité de levure active en moins d'une heure.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans son emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit inodore et sec. Conserver de préférence à une température inférieure à 20°C. Ne pas congeler. Utiliser immédiatement après ouverture. Dlou: 36 mois.

Paquets de 500g en carton de 1 kg

***remarque:** les recommandations de dosage peuvent varier selon les conditions de process adoptées par le producteur. Le conditionnement peut varier selon le pays de production. Pour des quantités et conditionnements spécifiques, veuillez contacter nos technico-commerciaux ou votre filiale de référence.