

CBC-1

Levure pour conditionnement en fût et en bouteille

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

NATURELLE
CACHÈRE
SANS OMG

1. Origine

CBC-1 est une souche unique sélectionnée parmi la collection de cultures de levures Lallemand pour sa capacité de refermentation. Les processus de propagation et de séchage ont été conçus spécifiquement pour produire une levure de haute qualité pour brasseries pouvant être mise en œuvre de façon simple et fiable pour fermenter et refermenter les bières de type ale. Ni colorant, ni agent conservateur, ni aucune autre substance artificielle n'a été utilisé pour sa préparation. La levure est produite dans une usine certifiée ISO 9002.

2. Propriétés micro biologiques

- Classification *Saccharomyces cerevisiae*
- Analyse typique de cette souche sèche active :

Masse solide	93-95%
Cellules de levure vivantes	>10 x 10 ⁹ par gramme de levure sèche
Bactéries	<1 par 10 ⁶ cellules de levure

3. Propriétés de brassage

- CBC-1 est utilisée de préférence dans les applications de refermentation avec sucragé comme par exemple avec de la dextrose.
- CBC-1 est une souche robuste à démarrage rapide qui peut être utilisée pour fermenter/refermenter des bières jusqu'à 12° d'alcool.
- La fermentation peut être complète en 3 jours à 20°C avec un taux d'inoculation de 50-100g par baril de bière (5-10 millions de cellules par ml). CBC-1 laisse une certaine sucrosité résiduelle dans la bière car elle n'utilise pas de maltotriose.
- La refermentation (100%) peut être complète en 14 jours à 15-25°C avec un taux d'inoculation de 10g de levure par hectolitre de bière (1-2 millions de cellules par ml). La température et le taux d'inoculation peuvent être adaptés afin d'obtenir les résultats souhaités. Si la bière est déjà partiellement gazéifiée, la dose de levure peut être réduite.
- Présente une floculation et une sédimentation à la fin de la période de refermentation.
- CBC-1 n'a pas d'influence sur le goût de la bière originale à refermenter.
- Les levures sèches contiennent un réservoir adéquat de glucides et d'acides gras non saturés et la division cellulaire a tendance à se produire dans la bouteille (typiquement : une division).

4. Utilisation

- L'inoculation de 10g de levure active sèche pour 1 hl de bière permet d'obtenir une concentration de levure de 1-2 millions de cellules par ml. Il convient de noter que différents lots de levure peuvent présenter des densités cellulaires différentes ; pour obtenir le nombre exact de cellules par g de levure sèche d'un lot particulier, contacter brewing@lallemand.com
- Arroser la levure à la surface de 10 fois son poids d'eau propre, stérilisée (bouillie) à 30-35°C. Ne pas utiliser de moût, d'eau distillée ou d'eau de retour d'osmose, ce qui entraînerait une perte de viabilité. NE PAS REMUER. Laisser reposer pendant 15 minutes, puis remuer pour suspendre complètement la levure et la laisser pendant 5 minutes supplémentaires. Alternativement (recommandé pour les bières de plus de 9°), la levure peut être réhydratée dans une solution sucrée à 2%, mais il faut lui laisser un temps de réhydratation de 30 à 90 minutes pour une activation correcte. Après réhydratation, ajuster la température à celle de la bière (réfrigérer) et inoculer sans délai.
- La réfrigération n'est nécessaire que si la différence de température entre la bière et la levure est supérieure à 10°C ou 18°F. Dans ce cas, de l'eau stérile plus froide peut être ajoutée par incréments pour faire baisser la température.

5. Stockage

- Toute levure active sèche doit être entreposée dans un endroit sec à moins de 8°C. L'emballage doit demeurer intact et sous vide. Ne jamais utiliser un paquet qui ne soit plus sous vide.
- CBC-1 perd rapidement son activité si elle est exposée à l'air. Tout paquet ouvert doit être refermé de façon étanche ; en cas d'impossibilité, ne pas stocker plus de 3 jours à 4°C.
- Ne pas utiliser la levure après la date imprimée sur le paquet.

LALLEMAND

www.lallemandbrewing.com