

MUNICH

WHEAT BEER YEAST

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

NATURELLE

CACHERE

SANS OGM

LEVURE POUR BIÈRE BLANCHE ALLEMANDE

1. Origine

Originaire de Bavière, la levure de bière blanche allemande Munich est utilisée par de nombreuses brasseries commerciales pour l'élaboration de bières blanches de style allemand. Grâce à nos procédés de propagation et de déshydratation évolués, nous vous offrons une levure de bière fiable et facile à utiliser, grâce à laquelle vous obtiendrez une bière blanche de qualité supérieure. Sans colorant, ni agent de conservation ni aucun autre ingrédient artificiel, la levure Nottingham est produite dans nos installations certifiées ISO 9002.

2. Propriétés microbiologiques

• Classification : *Saccharomyces cerevisiae*.

• Levure à fermentation haute

• Analyse type de la souche sèche active Munich :

Pourcentage de solides 93% à 95%

Cellules de levure vivantes $\geq 5 \times 10^9$ par gramme de levure sèche

Levure sauvage < 1 par 10^6 cellules de levure (méthode de lysine)*

Bactéries < 1 par 10^6 cellules de levure*

• Une batterie de tests rigoureux précède la mise en marché du produit fini

*Selon les méthodes d'analyse d'ASBC et d'EBC.

3. Propriétés brassicoles

• Processus de fermentation rapide, pouvant s'achever en quatre jours à une température supérieure à 17°C.

• Atténuation moyenne-élevée.

• La vitesse et la durée de la fermentation, ainsi que le degré d'atténuation dépendent du taux d'inoculation, de la température de fermentation et du profil nutritionnel du brassin.

• Munich est une souche levurienne non floculante. Dans les cuves de fermentation ouvertes classiques, la levure peut être écumée à la surface. • La sédimentation peut être facilitée par refroidissement et par l'utilisation d'agents de collage.

• Arôme d'etsters au palais et au nez; notes caractéristiques de banane. et de clou de girofle. Ne produit aucun parfum désagréable lorsqu'utilisé adéquatement. La levure Munich est couramment utilisée pour la production des bières allemandes Weizen et Hefeweizen.

• Pour un résultat optimal, réhydrater la levure Munich en suivant le mode d'emploi recommandé et inoculer à la température convenant traditionnellement pour la bière ale.

4. Mode d'emploi

• Lorsqu'une quantité de 100 g de levure sèche active est inoculée dans 100 litres de brassin, on obtient une densité levurienne de 5-10 millions de cellules par millilitre. Le brasseur peut varier les doses de levain selon le style de bière désirée ou les conditions de production.

• Saupoudrer la levure à la surface d'un volume d'eau claire stérilisée (bouillie) équivalant à 10 fois celui de la levure, à une température de 30-35°C. Ne pas utiliser d'eau distillée ni d'eau d'osmose inverse, ce qui pourrait mener à une diminution de la viabilité.) NE PAS MÉLANGER. Laisser reposer pendant 15 minutes, puis mettre la levure en suspension pendant 5 minutes de plus. Il est recommandé d'amener la levure à la même température (pas plus que 10°C de différence entre la levure et le moût) que le brassin et procéder immédiatement à l'inoculation.

• Réguler la température en mélangeant avec des parties aliquotes de brassin à des intervalles de cinq minutes, la variation de la température ne devant jamais dépasser 10°C. La température ne peut pas être régulée convenablement par la seule perte de chaleur naturelle. Cela prendrait trop de temps et pourrait résulter en une perte de viabilité ou de vitalité.

• Un écart de température de plus de 10°C équivaut à un choc thermique, qui peut provoquer la formation de mutants « petite » et mener à un retard ou à un arrêt de fermentation, ainsi qu'à la formation d'arômes indésirables.

• La levure de bière blanche allemande Munich a été conditionnée pour survivre à la réhydratation. La levure contient des réserves adéquates de glucides et d'acides gras non saturés pour stimuler la croissance. Il n'est pas nécessaire d'aérer le brassin.

5. Entreposage

• La levure sèche active doit être entreposée dans un endroit sec, à une température inférieure à 8°C. L'emballage doit demeurer scellé.

• Lorsqu'elle est conservée dans son emballage scellé, la levure sèche subit une baisse d'activité annuelle d'environ 25 % à une température d'entreposage de 8°C, cette baisse pouvant aller jusqu'à 50 % lorsque la levure est entreposée à 22°C.

• La levure Munich exposée à l'air subit une perte d'activité rapide. Ne pas utiliser la levure offerte en emballages sous vide de 500 g ou 10 kg lorsque ceux-ci ont été ouverts ou ont perdu le sous-vide. Les paquets ouverts peuvent être refermés et entreposés dans un endroit sec, à une température inférieure à 4°C, afin d'être réutilisés dans les trois jours. Les sachets de 11 g ne sont pas emballés sous vide. Ils ont toutefois été balayés à l'azote pour protéger la levure.

• Ne pas utiliser la levure au-delà de la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

Octobre 2010

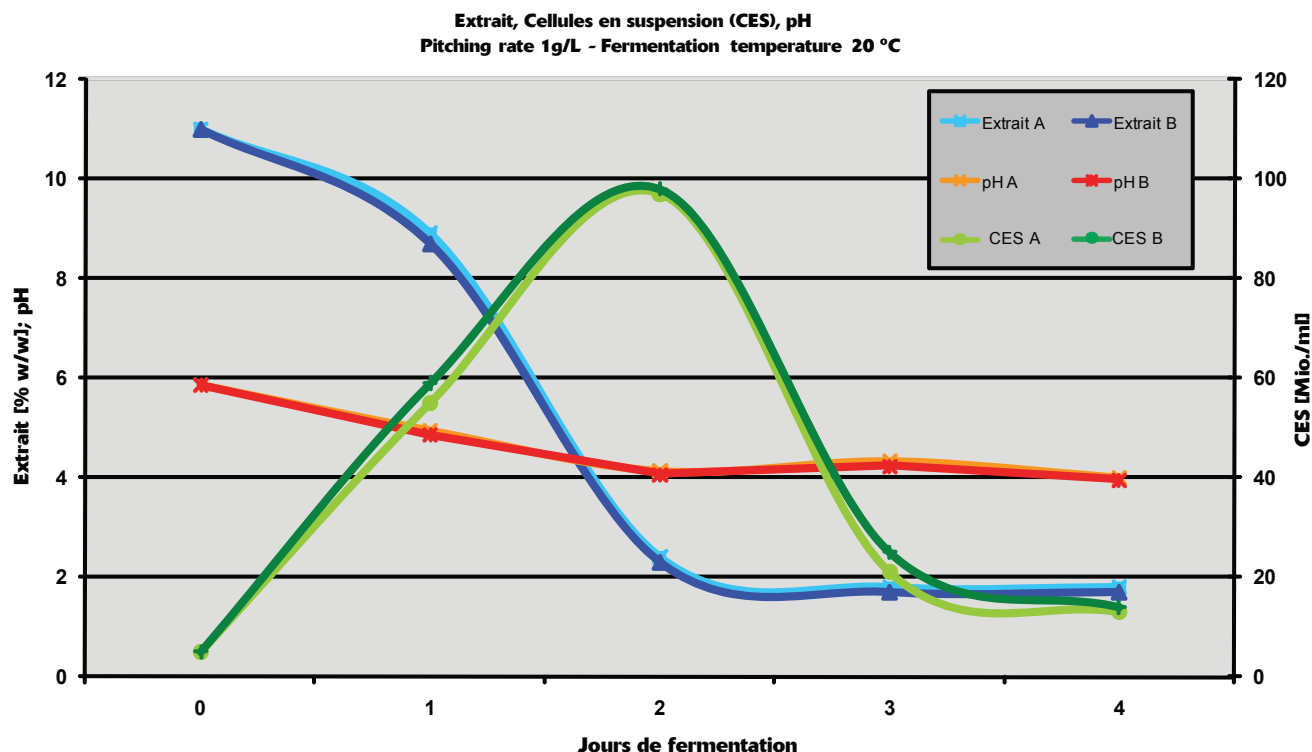
LALLEMAND

www.lallemantbrewing.com

MUNICH

WHEAT BEER YEAST

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



LEVURE BRASSICOLE NATURELLE LALLEMAND

SI FACILE À CONSERVER • La levure brassicole sèche active a une durée d'entreposage de 2 ans à une température inférieure à 8°C.

SI FACILE À UTILISER • Il suffit de suivre les indications simples pour la réhydratation et les quantités à ajouter.

SI POLYVALENTE • Convient pour plusieurs types de bières.

UNE RENOMMÉE INTERNATIONALE • Utilisée par des centaines de brasseries en Grande-Bretagne, aux É.-U., au Canada, au Japon, en Amérique du Sud et ailleurs dans le monde.



LALLEMAND BREWING



SIEBEL
INSTITUTE OF TECHNOLOGY

Visitez notre site Web, à www.lallemandbrewing.com

Pour de l'information de nature technique, communiquez avec le Dr Sylvie Van Zandycke, à svanzandycke@lallemand.com

Distribué par: