

DIAMOND

LEVURE POUR BIÈRE LAGER (fermentation basse)

1. Origine

D'origine allemande, la levure basse Diamond est utilisée par de nombreuses brasseries commerciales pour l'élaboration de différents types de lagers. Grâce à nos procédés de propagation et de déshydratation évolués, nous vous offrons une levure à bière fiable et facile à utiliser, grâce à laquelle vous obtiendrez une lager de qualité supérieure. Sans colorant, ni agent de conservation ni aucun autre ingrédient artificiel, la levure Diamond est produite dans nos installations certifiées ISO 9002.

2. Propriétés microbiologiques

- Classification : *Saccharomyces carlsbergensis* (ou, selon la nouvelle taxonomie : *Saccharomyces pastorianus*)
- Levure à fermentation basse
- Analyse type de la souche sèche active :

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 lyse)*
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 précoce et efficace, pouvant s'achever en cinq jours à une température supérieure à 12°C.
- Atténuation élevée.
- La vitesse et la durée de la fermentation, ainsi que le degré d'atténuation dépendent de la densité d'inoculation, des méthodes de manipulation de la levure, de la température de fermentation et du profil nutritionnel du brassin.
- Souche floculante; la décantation peut être facilitée par refroidissement et par l'utilisation d'agents de collage.
- Arôme et goût quasi neutres; aucun défaut d'arôme lorsque la levure est utilisée adéquatement. La floculation peut atténuer légèrement l'amertume du houblon.
- Pour un résultat optimal, réhydrater en suivant le mode d'emploi recommandé et inoculer à la température convenant traditionnellement pour la bière lager (10 – 15°C).

4. Mode d'emploi

- Lorsqu'une quantité de 200 g de levure sèche active est inoculée dans 100 litres de brassin, on obtient une densité levurienne de 10-20 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 stérilisée / eau de robinet bouillie ou de brassin dilué (2-6°P) équivalant à 10 fois celui de la levure, à une température de 25-30°C. (Remarque : Ne pas utiliser d'eau distillée ni d'eau d'osmose inverse, ce qui pourrait mener à une diminution de la viabilité.) Défaire DÉLICATEMENT toute petite motte de levure pour s'assurer que toute la quantité de levure utilisée est en contact avec le liquide réhydratant. NE PAS MÉLANGER. Laisser reposer pendant 15 minutes, puis mettre la levure en suspension à une température de 20-30°C pendant 15 à 45 minutes de plus. Amener la levure à la même température que le brassin (ou pas plus que 10°C de différence) et procéder immédiatement à l'inoculation.
- Réguler la température en mélangeant avec des parties aliquotes de brassin (1/10 du volume de la levure) à des intervalles de dix 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 mutants « petite » et mener à un retard ou à un arrêt de fermentation, ainsi qu'à la formation d'arômes indésirables.
- La levure basse Diamond a été conditionnée pour survivre à la réhydratation. La levure sèche 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 lorsqu'on utilise de la levure sèche.

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 de fermentation basse Diamond 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

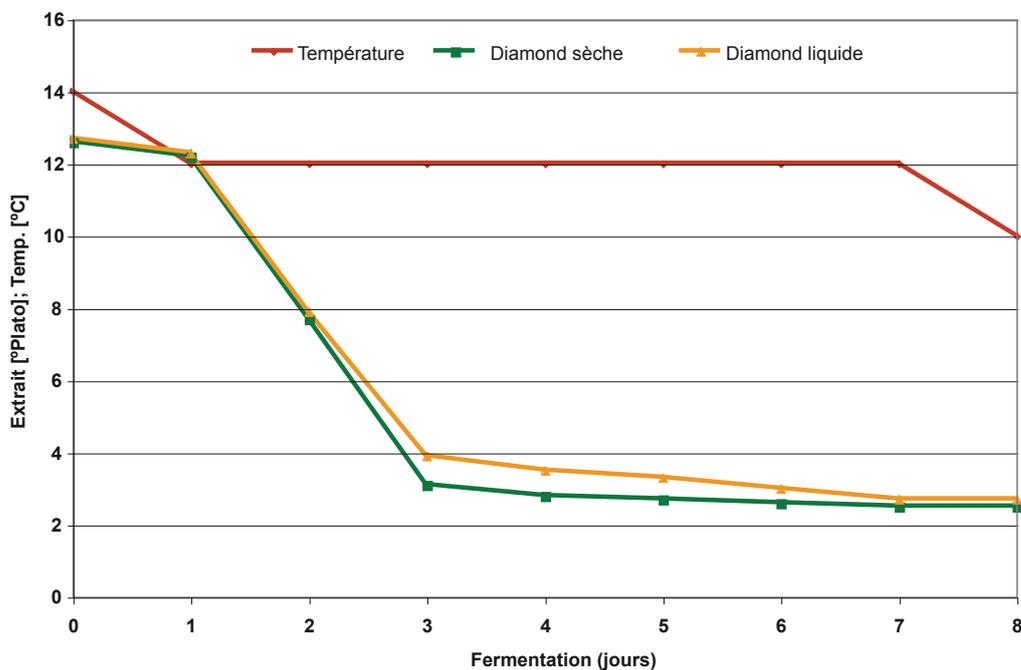


LALLEMAND

www.lallemandbrewing.com



Levure Diamond sèche et liquide



LEVURE BRASSICOLE NATURELLE LALLEMAND

SI FACILE À CONSERVER • La levure brassicole sèche active a une durée d'entreposage de 1 an 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.

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.



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: