



## Fiche de Données Techniques

# NOTTINGHAM

## LEVURE ALE DE HAUTE PERFORMANCE

Lalbrew® Nottingham est une levure anglaise, sélectionnée pour sa haute performance et sa polyvalence. Elle est adaptée à une grande diversité de styles et de conditions de fermentation. Les styles traditionnels brassés avec cette levure comprennent, parmi beaucoup d'autres, les Pale Ales, Ambers, Porters, Stouts et Barley wines. En plus de ces styles traditionnels, Nottingham donne la possibilité de produire Golden Ale, Kölsch, des lagers, IPA, et Imperial Stout. Lalbrew® Nottingham est une souche relativement neutre, tolérant le stress, ce qui en fait un bon choix pour les conditions de fermentation à haute densité, les moûts acides et autres conditions de fermentation difficiles.



### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew® Nottingham :

<b>Pourcentage de solides</b>	93 % à 97 %
<b>Viabilité</b>	≥ 5 x 10 <sup>9</sup> UFC par gramme de levure sèche
<b>Levures sauvages</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> cellules de levures
<b>Diastaticus</b>	Non détectée
<b>Bactéries</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> cellules de levures

Le produit fini est seulement mis sur le marché après avoir subi une rigoureuse série de tests.

\*Voir la fiche des spécifications pour les détails



### PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans nos conditions normales de moût à 20°C (68°F), LalBrew® Nottingham présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4 jours.

Une atténuation et une floculation élevées.

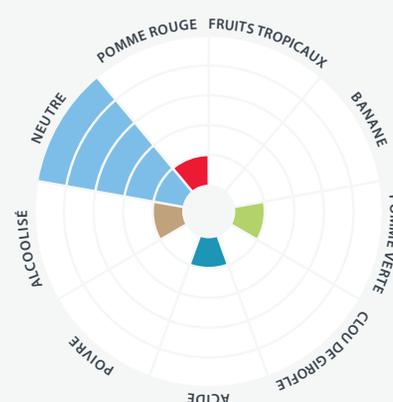
Des arômes et des saveurs neutres à légèrement fruités.

La plage de température optimale pour LalBrew® Nottingham est de 10°C (50°F) à 22°C (72°F) pour les styles traditionnels.

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux d'ensemencement, des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)*



### SAVEURS & ARÔMES



### EN BREF

#### STYLES DE BIÈRES

Grande variété de styles

#### ARÔMES

Neutre, légèrement fruité

#### ATTÉNUATION

Élevée

#### PLAGE DE FERMENTATION

10 - 22°C (50 - 72°F)

#### FLOCCULATION

Élevée

#### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

14% vol.

#### TAUX D'ENSEMENCEMENT

50-100g/hL pour obtenir un minimum de 2,5-5 millions de cellules/ml



Fiche de Données Techniques

# NOTTINGHAM LEVURE ALE DE HAUTE PERFORMANCE



## UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew® Nottingham, un taux d'ensemencement de 50 – 100g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Des conditions plus stressantes comme une haute densité, l'utilisation de succédanés ou une acidité élevée peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

*Trouvez votre taux d'ensemencement recommandé avec notre calculateur dans notre Coin du Brasseur sur [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)*

LalBrew® Nottingham peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. L'aération du moût est requise en cas de réensemencement.



## STOCKAGE

La levure LalBrew® Nottingham doit être stockée dans un emballage scellé sous vide au sec sous 4°C (39°F). La levure perd rapidement son activité après exposition à l'air ambiant.

N'utilisez pas de paquets de 500g ou 11g qui ne sont plus sous vide. Les paquets ouverts doivent être rescellés, stockés au sec sous 4°C (39°F), et utilisés dans les 3 jours. Si le paquet ouvert est rescellé sous vide immédiatement après ouverture, la levure peut être stockée sous 4°C (39°F) jusqu'à la date d'expiration. N'utilisez pas la levure après la date d'expiration indiquée sur le paquet.

La performance est garantie pour tout stockage correct et avant la date d'expiration. Cependant, la levure de brasserie sèche Lallemand est très robuste et certaines souches peuvent tolérer de brèves périodes en conditions sous-optimales.

*Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter. Nous avons une équipe de représentants techniques heureux de vous aider et de vous guider dans vos fermentations.*



## RÉHYDRATATION

La réhydratation de LalBrew® Nottingham dans de l'eau stérile est recommandée avant ensemencement dans le moût dans le but de réduire le stress des cellules dans leur transition entre forme sèche et forme liquide. Pour la plupart des fermentations, ce stress n'est pas suffisamment significatif pour affecter la performance de fermentation et les saveurs. De bons résultats peuvent donc être obtenus en ensemençant la levure sèche directement dans le moût. Nous recommandons vivement la réhydratation dans des conditions de fermentation plus difficiles, comme avec des moûts très denses ou acides, où le stress d'un ensemencement direct peut avoir un plus grand impact sur la bière finie. L'utilisation de nutriments de fermentation comme Go-Ferm Protect Evolution a montré une amélioration de la performance de la fermentation pour les fermentations difficiles.

Les consignes de réhydratation sont assez simples et présentent un plus faible risque de contamination qu'un starter, qui n'est pas nécessaire quand le taux d'ensemencement de levure sèche active est suffisant.

Préparez de l'eau propre et stérilisée (10 fois le poids de la levure utilisée, à 30-35°C, 86-98°F). Saupoudrez la levure à la surface de l'eau. N'utilisez pas de moût ou de l'eau distillée ou osmosée, où la viabilité pourrait chuter. **Remuez doucement**, laissez reposer 15 minutes, puis remuez pour suspendre complètement la levure. Laissez reposer pendant 5 minutes supplémentaires.

Sans attendre, ajustez la température à celle du moût en versant des petites quantités de moût dans la levure réhydratée. Le moût doit être ajouté par intervalles de 5 minutes en faisant attention à ne pas descendre la température de plus de 10°C à chaque fois. Un choc de température supérieur à 10°C provoquerait la formation de mutants « petite », ce qui provoquerait des fermentations incomplètes et la formation de faux-goûts. N'attendez pas un refroidissement naturel de votre levure, cela prendrait trop de temps et pourrait causer une perte de viabilité et/ou de vitalité.

Inoculez sans attendre dans le moût refroidi dans le fermenteur. La levure LalBrew® Nottingham a été conditionnée pour survivre à la réhydratation. La levure contient des réserves suffisantes de glucides et d'acides gras insaturés pour assurer sa croissance. Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût à la première utilisation.

### NOUS CONTACTER

Pour plus d'informations, visitez notre site internet [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)