

WILDBREW™
PHILLY
SOUR

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES - SÉRIES WILDBREW™

WILDBREW™ PHILLY SOUR

WildBrew™ Philly Sour est une espèce unique de *Lachancea* sélectionnée dans l'environnement par l'Université des Sciences de Philadelphie (Brevet déposé N° PCT/US2018/043 148). Pendant la fermentation, WildBrew™ Philly Sour produit une quantité modérée d'acide lactique en plus de l'alcool. Première levure de la gamme WildBrew™, Philly Sour est un excellent choix pour créer des bières innovantes et légères avec une belle acidité et des notes de fruits à noyaux. Avec son atténuation et sa floculation élevées, ainsi qu'avec sa bonne tenue de mousse, WildBrew™ Philly Sour est la levure idéale pour des styles tels que Berliner Weiss, Gose, American Lambic et American Wild Ales. De plus, sa résistance aux houblons la rend adaptée pour des Sour IPA.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

WildBrew™ Philly Sour est une souche pure de levure sèche active, classée *Lachancea spp.*
Spécifications de WildBrew™ Philly Sour :

Pourcentage de solides	93 % à 96 %
Viabilité	≥ 1 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche
Levures sauvages	WildBrew™ Philly Sour montre une croissance sur les milieux de sélection des levures sauvages tels que Lysine, LCSM et LWYM.
Gène STA1	la souche pure ne contient pas le gène STA1 Contamination indétectable par PCR
Bactéries	< 1 pour 10 ⁶ 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

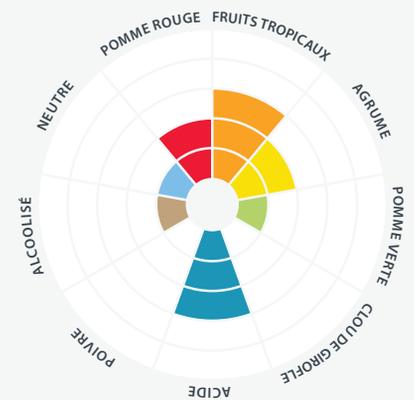
Dans nos conditions normales de moût à 20°C (68°F), WildBrew™ Philly Sour présente :

- Une fermentation pouvant être complétée en 10 jours.
- Une atténuation et une floculation élevées.
- Des saveurs et arômes acides, de pomme rouge et de fruits à noyaux, notamment de pêche.
- La température optimale pour WildBrew™ Philly Sour est entre 20°C (68°F) et 25°C (77°F) pour les styles traditionnels.
- Un pH typique entre 3,2 et 3,5 ainsi qu'une acidité titrable entre 0,1 et 0,4% d'acide lactique peuvent être obtenus. Des niveaux plus élevés d'acide lactique peuvent être obtenus avec des moûts plus riches en glucose.

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*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES

Berliner Weisse, Gose, lambic, American Wild, et Sour IPA

ARÔMES

Acide, fruits à noyaux, pêche et pomme rouge

ATTÉNUATION

Élevée

PLAGE DE FERMENTATION

20°C (68°F) à 25°C (77°F)

FLOCULATION

Élevée

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

9% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50-100g/hL pour obtenir un minimum de 0,5 -1 million de cellules/mL

FICHE DE
DONNÉES
TECHNIQUES

LEVURES DE
BRASSERIE

WILDBREW™ PHILLY SOUR

LALLEMAND



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure WildBrew™ Philly Sour, un taux d'ensemencement de 50 – 100g par hL de moût est suffisant pour obtenir un minimum de 0,5 -1 million de cellules vivantes par millilitre. 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.

Certains calculateurs d'ensemencement peuvent vous conduire à surensemencer. Vous pouvez vous aider de notre calculateur d'ensemencement sur www.lallemandbrewing.com

WildBrew™ Philly Sour est une souche qui fermente lentement et qui est sensible au facteur « killer », ce qui la rend susceptible d'être dominée par d'autres souches de brasserie. Pour cette raison, il n'est pas recommandé de la réutiliser.

WildBrew™ Philly Sour n'est pas recommandée pour la refermentation en bouteilles. Une souche dédiée à la refermentation comme LalBrew® CBC-1 peut être utilisée lorsque WildBrew™ Philly Sour est utilisée en fermentation primaire.

En tant qu'espèce non-*Saccharomyces*, WildBrew™ Philly Sour doit être utilisée selon des bonnes pratiques d'utilisation des levures sauvages.



STOCKAGE

WildBrew™ Philly Sour 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 WildBrew™ Philly Sour 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 la 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 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 WildBrew™ Philly Sour 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

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via brewing@lallemand.com