



SafAle™ WB-06

La SafAle™ WB-06 est une *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* et est caractérisée par une atténuation très élevée.

Levure de spécialité sélectionnée pour la fermentation de bières blanches. Produit des notes subtiles d'esters et de phénol (POF +) caractéristiques des bières blanches. Permet de brasser des bières avec une bonne buvabilité et présente une excellente capacité à rester en suspension lors de la fermentation.

INGREDIENTS : Levure (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), émulsifiant E491

ESTERS TOTAUX

78

ppm à 18°P à 20°C
en tubes EBC

ALCOOLS

SUPERIEURS TOTAUX

404

ppm à 18°P à 20°C
en tubes EBC

SUCRES

RESIDUELS

0 g/l*

* 0g maltotriose/L
correspond à une atténuation
apparente de 86%

FLOCCULATION

-

SEDIMENTATION

Lente

Les levures sèches Fermentis sont reconnues pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bière. Afin de comparer nos souches, nous avons conduits des tests de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour l'ensemble des souches et des températures standard (SafLager : 12°C pendant 48h puis 12°C / SafAle : 20°C). Nous nous sommes concentrés sur la production d'alcool, les sucres résiduels, la floculation et la cinétique fermentaire.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de la bière il est primordial de respecter le process de fermentation conseillé. Nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FERMENTATION : idéalement 18-24°C

Pour favoriser les arômes " clous de girofle " : inférieur à 22°C

Pour favoriser les arômes " banane " : supérieur à 23°C

DOSAGE : 50 à 80 g/hl en fermentation principale

INSTRUCTIONS DE REHYDRATATION :

Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C à 29°C. Laisser reposer 15 à 30 minutes.

Remuer délicatement pendant 30 minutes, puis ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Une alternative consiste à ensemercer la levure directement dans le fermenteur, en s'assurant que la température du moût est supérieure à 20°C. Saupoudrer progressivement la levure dans le moût en s'assurant que la levure couvre toute la surface, pour éviter les grumeaux. Laisser reposer 30 minutes, puis mélanger par aération ou par addition de moût.

SPECIFICATIONS :

% levure sèche :	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensachage :	> 6 x 10 ⁹ /g
Bactéries totales*:	< 5 / ml
Bactéries acétiques*:	< 1 / ml
<i>Lactobacilles</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 / ml
Levures sauvages non <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Micro-organismes pathogènes :	conforme à la réglementation

* avec un ensemençement de 100 g/hl e.g > 6 x 10⁶ cellules viables / ml

TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ WB-06 -
Rev :JAN2018

STOCKAGE

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.

A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

36 mois à compter de la production. Se référer à l'emballage pour la DDM. Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

The obvious choice for beverage fermentation    

