



FERMOALE AY4



Levure sèche activée pour la fermentation de bières de type ale américaine

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOALE AY4 est une LSA sélectionnée spécifiquement pour la fermentation haute et la production de bières ale et autres bières de spécialité. **FERMOALE AY4** trouve son origine aux États-Unis et est utilisée dans bon nombre de brasseries et microbrasseries. Son profil aromatique est neutre et équilibré, avec une bouche fraîche et tendue.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levure: *Saccharomyces cerevisae*

Paramètres microbiologiques et physiques:

Levures revivifiables	> 5x10 ⁹	cfu/g
Autres levures	< 10 ³	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries acétiques	< 10 ²	cfu/ml*
Bactéries lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	absence / 25g	cfu/g

*Avec inoculat de 100g/hL de levure

Matière sèche (%) : 95 (+/-1)
Densité: 1,008 g / cm³

Paramètres de production

Types de bières : Tous types de ales Américaines. Souche très versatile.
Cinétique de fermentation : Rapide. 7 jours à 22°C, 13 jours à 12°C pour 12°P
Plage de température de fermentation : 18-28°C
Atténuation apparente : 87%.
Capacité de floculation et de sédimentation : élevée

→ DOSES D'EMPLOI

50-100 g/hL de moût froid de 12°P à 20°P.

→ MODE D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure:

Inoculer la levure directement dans le fermenteur à la température de fermentation primaire prévue pour la fabrication de la bière souhaitée.

Réhydratation:

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-25°C dans un ratio de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Bien mélanger pour obtenir la suspension complète de la levure. Porter lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Doser le mélange crémeux de levure directement dans le fermenteur.

FERMOALE AY4



PROFIL ORGANOLEPTIQUE DE LA BIÈRE AVEC FERMOALE AY4

(Selon ASBC & DLG)

18°P 22°C

→ MODE D'EMPLOI

Option:

Utiliser la même procédure décrite ci-dessus et ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Avantages de l'utilisation d'une levure sèche

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levures dans une brasserie est un point critique. Le risque de contamination est très élevé, en particulier pendant la phase de propagation. Pour cette raison, l'utilisation de levure sèche active (LSA) est très avantageuse : réduction du risque microbologique, période de latence réduite, disponibilité de levure active en moins d'une heure.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Paquets de 500 g en carton de 10 kg



**remarque: les recommandations de dosage peuvent varier selon les conditions de process adoptées par le producteur. Le conditionnement peut varier selon le pays de production. Pour des quantités et conditionnements spécifiques, veuillez contacter nos technico-commerciaux ou votre filiale de référence.*