

# 02 Lager

Une souche de *Saccharomyces pastorianus* sélectionnée dans la collection de cultures de levures Lallemmand pour des saveurs authentiques de bière lager et des performances constantes pour le brassage des styles traditionnels de bière lager.



## ANALYSE STANDARD

**Pourcentage de solides** 93% - 97%

**Viabilité**  $\geq 1 \times 10^9$  UFC par gramme de levure sèche

**Levures sauvages**

< 1 pour  $10^6$  cellules de levures (Lysine)

**Bactéries**

< 1 pour  $10^4$  cellules de levures



## PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en **9 jours à 12°C**. Cette souche a été confirmée comme étant STA négative par qPCR.



## UTILISATION

Ajustez le taux d'ensemencement en fonction du style de bière, de la densité initiale du moût et de la température de fermentation. Pour Essential® Lager, un taux d'ensemencement compris entre 100 et 200 grammes pour 100 litres de moût est recommandé pour la plupart des fermentations.



## ENSEMENCEMENT

### ENSEMENCEMENT DIRECT

L'ensemencement direct est la méthode préférée pour inoculer le moût. Cette méthode, plus simple que la réhydratation, permet d'obtenir des performances de fermentation plus régulières et de réduire les risques de contamination. Il suffit de saupoudrer uniformément la levure sur la surface du moût dans le fermenteur au fur et à mesure de son remplissage. Le mouvement du moût remplissant le fermenteur aidera à mélanger la levure dans le moût.

Pour Essential® Lager, il n'y a pas de différences significatives dans les performances de fermentation lors de l'ensemencement direct par rapport à la réhydratation.

### RÉHYDRATATION

La réhydratation de la levure avant l'ensemencement ne doit être utilisée que lorsque l'équipement ne facilite pas l'ensemencement direct. Des écarts importants par rapport aux protocoles de réhydratation peuvent entraîner des fermentations plus longues, une sous-atténuation et un risque accru de contamination. Les procédures de réhydratation sont disponibles sur notre site web.

Pesez la levure dans la fourchette de taux d'ensemencement recommandée. Les calculateurs de taux d'ensemencement optimisés pour la levure liquide peuvent entraîner un sur-ensemencement important.



## STOCKAGE

La levure Essential® Ale Lager 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 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.

N'utilisez pas la levure après la date d'expiration indiquée sur le paquet.



## EN BREF

### ARÔMES

Neutre

### ATTÉNUATION

Élevée

### PLAGE DE FERMENTATION

10 - 15°C (50 - 59°F)

### FLOCCULATION

Élevée

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

10% vol.

### TAUX D'ENSEMENCEMENT

100 - 200g/hL



POUR PLUS D'INFORMATIONS

Contactez votre distributeur local [www.lallemmandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors](http://www.lallemmandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors)

LALLEMAND