

FERMO Brew Nectar

Levure sèche active aromatique pour le brassage de la bière

STYLES DE BIÈRES

Pour les bières qui requièrent des profils de goût de fruits tropicaux.

NOTES

FERMO BREW NECTAR renforce les thiols actifs sur l'arôme au début de la fermentation. Les composés phénoliques (POF+) sont produits aux stades ultérieurs de la fermentation. Les nutriments de levure de la gamme FERMOPLUS améliorent encore le profil aromatique. Pour les bières à faible teneur en alcool, une correction du pH est recommandée. Malgré sa tolérance élevée à l'alcool, FERMO BREW NECTAR produit de faibles volumes d'alcool pendant la fermentation, ce qui la rend particulièrement adaptée au brassage de bières à faible teneur en alcool ou sans alcool.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

STRAIN DE LEVURE	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGINE DE LA SOUCHE	un hybride naturel AEB
ATTÉNUATION APPARENTE	65-69% Faible
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	11-16°C 52-61°F
FLOCCULATION	Moyenne
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	14% ABV
TOTAL ESTERS	Haute
H ₂ S (NOTES SUR LE SULPHURE)	Faible
POF (NOTES PHÉNOLIQUES)	Positif
STA-1	Négatif

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

Souche de levure aromatique qui confère des caractères de fruits jaunes ou à noyau, comme les pêches et les nectarines, et des arômes de confiserie.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Levures revivifiables	> 10 x 10 ⁹	cfu/g
Autres Levures	< 10	cfu/ml*
Moisissures	< 1	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 10	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	absence /25g	cfu/g

*Avec inoculat de 100g/hl de levure

Les levures de bière AEB sont testées selon des normes élevées et rigoureuses et ne sont mises sur le marché que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité ont été dépassés.

MÉTHODE D'INOCULATION / DOSAGE

Inoculer directement dans le moût à l'intérieur du fermenteur à un dosage de:

25 - 50g/hl de moût frais à 11-16°C / 52-61°F

Le dosage dépend des conditions du processus de brassage et influence la performance de la fermentation et le goût final de la bière.

Les fermentations à forte gravité, à forte teneur en grains ou à forte acidité peuvent nécessiter un dosage plus élevé de l'inoculum et l'utilisation de nutriments pour levures.

CONSERVATION

Si possible, conserver dans des emballages scellés sous vide, dans un environnement sec et inodore à 4°C / 40°F.

Limiter l'exposition à l'air.

Ne pas congeler

Dès l'ouverture de l'emballage, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 36 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

PAQUETS

Disponible en paquets de 500 g en paquets de 1 kg

Pour des volumes plus petits ou plus importants, veuillez contacter l'un de nos représentants locaux ou visiter la plateforme eCommerce d'AEB Brewing à l'adresse [aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, envoyez un courriel à info@aeb-group.com ou visitez le site aeb-group.com.

Le Groupe AEB est un leader dans le domaine de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et de l'écobiotechnologie dans l'industrie alimentaire et des boissons.

APPLICATION

Il est généralement recommandé d'inoculer la levure sèche active directement dans le moût sans la réhydrater.

Si l'inoculation directe n'est pas possible, la levure peut être hydratée et utilisée sous forme liquide.

Pour la réhydratation, dissoudre la levure sèche dans de l'eau stérile ou dans du moût à 11-16°C / 52-61°F dans un rapport de 1:10.

Mélanger délicatement et laisser reposer pendant environ 20 minutes.

Mélanger à nouveau délicatement et ajouter au moût refroidi dans le fermenteur.

Pour éviter le stress des levures, veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit ne contient pas d'OGM.

Ce produit ne contient pas d'allergènes.

Pour plus d'informations, consultez la fiche de données de sécurité du produit (FDS) ou contactez le service de contrôle de la qualité du groupe AEB.