



Fiche de données techniques

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
Milieux pour levures sauvages	WildBrew™ Philly Sour se développe sur des milieux de levures sauvages, notamment Lysine, LCSM et LWYM.
Diastaticus	Négatif
Bactéries	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures
Facteur Killer	Négatif

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.
- Une saveur acide, des arômes de pomme rouge et de fruits à noyau, notamment de pêche.
- Cette souche est POF négative.

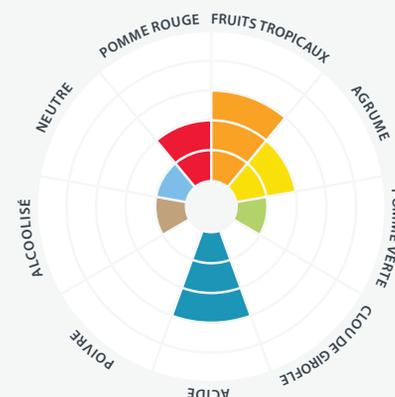
La fourchette de température optimale pour la levure WildBrew™ Philly Sour lors de la production de styles traditionnels est de 20°C (68°F) à 30°C (86°F).

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@allemand.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

PLAGE D'ATTÉNUATION

74 - 82 %

PLAGE DE FERMENTATION

20 - 30°C (68 - 86°F)

FLOCULATION

Élevée

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

9% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL en dessous de 14°P
100 - 150g/hL au-dessus de 14°P



FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

WILDBREW PHILLY SOUR™



UTILISATION

Les fermentations plus stressantes, sur des moûts plus denses (>14°P) ou à fort pourcentage d'adjuvants, peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés (100-150g/hL) et des nutriments supplémentaires pour assurer une fermentation saine.

Bien qu'il s'agisse d'une espèce non-Saccharomyces, des tests approfondis en laboratoire, des essais sur le terrain et une expérience de production commerciale ont montré que WildBrew Philly Sour™ ne présente aucun risque supplémentaire de contamination croisée par rapport aux autres souches de levure de brasserie.

WildBrew Philly Sour™ n'est pas recommandée comme souche de refermentation en bouteille. Une souche dédiée à la refermentation en bouteille, telle que LalBrew CBC-1™, doit être utilisée lors de la refermentation d'une bière fermentée avec WildBrew Philly Sour™.



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.



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 WildBrew Philly Sour™, il n'y a pas de différences significatives dans les performances de fermentation lors de l'ensemencement direct par rapport à la réhydratation.



Il n'est pas recommandé de réensemencer WildBrew Philly Sour™ car la production d'acide peut être irrégulière ou absente dans les générations suivantes.



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.



LE COIN DU BRASSEUR

Pour plus d'informations sur nos levures, notamment :

- › Documents techniques
- › Documents sur les meilleures pratiques
- › Recettes
- › Calculateur de taux d'ensemencement et autres outils de brassage

Scannez ce QR code pour visiter le coin du brasseur sur notre site web.

NOUS CONTACTER

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse brewing@lallemand.com. Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com