



Fiche de Données Techniques

WIT

LEVURE ALE POUR BIÈRES DE BLÉ BELGES

LalBrew Wit™ est une souche de bière de blé relativement neutre qui peut être utilisée pour produire une grande variété de styles de bière de blé. LalBrew Wit™ produit des niveaux plus faibles d'esters et de phénols par rapport aux souches traditionnelles de hefeweizen telles que LalBrew Munich Classic™. LalBrew Wit™ fournit un profil de base d'arômes de banane et d'épices, mais laisse de la place au brasseur pour mettre en valeur d'autres ajouts d'épices typiques des bières de style belge. Les styles traditionnels brassés avec cette levure comprennent, sans s'y limiter, la Witbier belge, la Wheat américaine, la Berliner Weisse, la Gose, la Hefeweizen, la Dunkelweis et la Weizenbock.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Wit™ :

Pourcentage de solides	93 % à 97 %
Viabilité	≥ 5 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche
Levures sauvages	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures
Milieus pour levures sauvages	Cette souche est connue pour se développer sur certains milieux pour levures sauvages, notamment LWYM.
Diastaticus	Négatif
Bactéries	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures

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 mûr à 20°C (68°F), LalBrew Wit™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4 jours.

Une atténuation moyenne à élevée et une faible floculation.

Des arômes et des saveurs fruités avec des notes de banane et une pointe de clou de girofle.

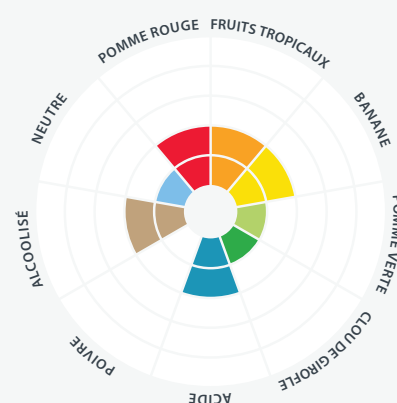
Cette souche est POF positive.

La plage de température optimale pour LalBrew Wit™ est de 17 - 25°C (63 - 77°F) pour les styles traditionnels.

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux et des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du mûr. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter brewing@lallemand.com*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIERES

Bières de blé

ARÔMES

Fruité, légèrement banane et clou de girofle

PLAGE D'ATTÉNUATION

75 - 82%

PLAGE DE FERMENTATION

17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCCULATION

Faible

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

WIT LEVURE ALE POUR BIÈRES DE BLÉ BELGES



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew Wit™, un taux d'ensemencement de 50 - 100 g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Des conditions plus stressantes comme une haute densité, l'utilisation de succédanés ou une acidité élevée peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

LalBrew Wit™ peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. L'aération du moût est requise en cas de réensemencement.



STOCKAGE

La levure LalBrew Wit™ 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 LalBrew Wit™, 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.



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