



Fiche de Données Techniques

ABBAYE

LEVURE ALE DE STYLE BELGE

Lalbrew Abbaye™ est une levure de fermentation haute d'origine belge. Sélectionnée pour sa capacité à fermenter des bières à teneur faible ou élevée en alcool, Lalbrew Abbaye™ produit le caractère épicé et fruité typique des bières belges et trappistes. En fermentation à des températures élevées, les saveurs et arômes typiques se composent de notes tropicales, épicées et de banane. À basse température, Lalbrew Abbaye™ produit des arômes de fruits noirs et de fruits séchés : raisin sec, datte, figue. Les styles traditionnels brassés avec cette levure comprennent, entre autres, bière blanche belge, bière blonde belge, Golden, Dubbel, Tripel et Quadrupel.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Abbaye™ :

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
Diastaticus	Non détectée
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 moût à 20°C (68°F), LalBrew Abbaye™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4 jours.

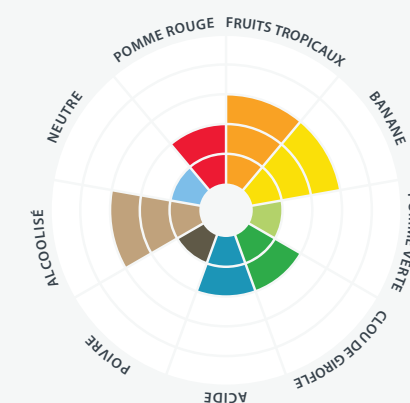
Une atténuation élevée et une floculation de moyenne à élevée.

Des arômes et des saveurs fruitées et épicées avec une pointe d'alcool.

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

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@lallemand.com*

SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIERES

Bières belges

ARÔMES

Épicé, fruité, tropical, banane

ATTÉNUATION

Élevée

PLAGE DE FERMENTATION

17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCCULATION

Moyenne à élevée

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

14% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50-100g/hL pour obtenir un minimum de 2,5-5 millions de cellules/ml



Fiche de Données Techniques

ABBAYE LEVURE ALE DE STYLE BELGE



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew Abbaye™, un taux d'ensemencement de 50 – 100g 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.

Trouvez votre taux d'ensemencement recommandé avec notre calculateur dans notre Coin du Brasseur sur www.lallemandbrewing.com

LalBrew Abbaye™ 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 Abbaye™ 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.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter. Nous avons une équipe de représentants techniques heureux de vous aider et de vous guider dans vos fermentations.



ENSEMENCEMENT

La réhydratation et l'ensemencement direct de la levure sèche dans le moût sont deux méthodes acceptables pour démarrer une fermentation.

La réhydratation de la levure Lallemand Brewing dans de l'eau stérile avant son ensemencement dans le moût réduit le stress de la levure lors de son passage de la forme sèche à la forme liquide. Cependant, pour la plupart des fermentations, le stress n'est pas suffisamment significatif pour affecter la performance de la fermentation et les arômes en résultant. Dès lors, de bons résultats seront obtenus en ensemencement direct. L'utilisation d'un nutriment de réhydratation tel que Go-Ferm Protect Evolution a montré une meilleure performance de fermentation pour les fermentations difficiles.

Pesez une quantité de levure selon le taux d'ensemencement recommandé. Les calculateurs adaptés aux levures liquides peuvent vous conduire à trop ensemer en levure sèche. Pour obtenir de l'assistance sur les taux, veuillez consulter notre calculateur de taux d'ensemencement pour les levures sèches LalBrew Premium.

<https://www.lallemandbrewing.com/fr/continental-europe/le-coin-du-brasseur/outils-de-brassage/calculateur-du-taux-densemencement/>

RÉHYDRATATION

Préparez de l'eau propre et stérilisée (10 fois le poids de la levure utilisée) à 30-35°C (86-98°F) pour une levure de fermentation haute et 25-30°C (77-86°F) pour une levure de fermentation basse. Saupoudrez la levure à la surface de l'eau. N'utilisez pas de moût ou de l'eau distillée ou osmosée car la viabilité pourrait chuter.

Remuez doucement, laissez reposer 15 minutes, puis remuez pour suspendre complètement la levure. Laissez reposer pendant 5 minutes supplémentaires.

Sans attendre, ajustez la température à celle du moût en versant des petites quantités de moût dans la levure réhydratée. Le moût doit être ajouté par intervalles de 5 minutes en faisant attention à ne pas descendre la température de plus de 10°C à chaque fois. Un choc de température supérieur à 10°C causerait la formation de mutants « petite », ce qui provoquerait une fermentation incomplète et la formation de faux-goûts. N'attendez pas un refroidissement naturel de votre levure, cela prendrait trop de temps et pourrait causer une perte de viabilité et/ou de vitalité.

Inoculez sans attendre dans le moût refroidi dans le fermenteur. La levure Lallemand Brewing a été conditionnée pour survivre à la réhydratation. La levure contient des réserves suffisantes de glucides et d'acides gras insaturés pour assurer sa croissance. Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût à la première utilisation.

ENSEMENCEMENT DIRECT (sans réhydratation)

Saupoudrez la levure de manière homogène à la surface du moût dans le fermenteur en cours de remplissage. Le mouvement du moût dans le fermenteur qui se remplit aidera à mélanger la levure dans celui-ci.

NOUS CONTACTER

Pour plus d'informations, visitez notre site internet www.lallemandbrewing.com

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via brewing@lallemand.com