



Fiche de Données Techniques

WINDSOR

LEVURE ALE BRITANNIQUE

LalBrew Windsor™ est une véritable souche anglaise, qui produit un arôme fruité équilibré, avec un léger goût de levure fraîche. Les bières élaborées avec la levure Windsor sont généralement décrites comme des bières blondes anglaises corsées et fruitées. LalBrew Windsor™ est choisie pour élaborer des bières allant de la Pale Ale à la Porter, avec une teneur modérée en alcool, une saveur et un arôme caractéristiques des meilleures ales traditionnelles. Parmi les styles traditionnels brassés avec cette levure, citons, entre autres, Milds, Bitters, Irish Reds, English Brown ales, Porters et Sweet Stouts.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Windsor™ :

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 Windsor™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 3 jours.

Une atténuation moyenne et une faible floculation.

Des arômes et saveurs fruités, typiques des ales anglaises traditionnelles.

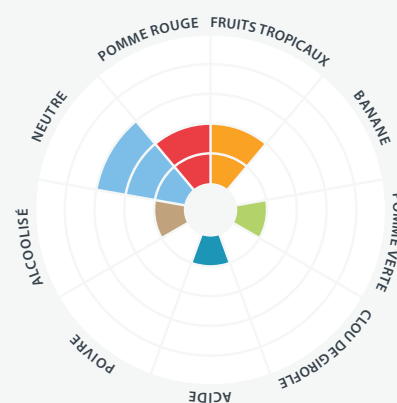
La plage de température optimale pour LalBrew Windsor™ est de 15°C (59°F) à 22°C (72°F) pour les styles traditionnels.

LalBrew Windsor™ n'utilise pas le maltotriose (une molécule composée de 3 unités de glucose). Le maltotriose compte pour en moyenne 10 à 15% des glucides totaux dans un moût pur malt. Le résultat sera un corps et un goût sucré plus importants dans la bière. Ajustez vos densités et les températures de brassage selon le résultat désiré.

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

Ales anglaises fruités, pale ales, porters

ARÔMES

Fruité, esters

ATTÉNUATION

Moyenne

PLAGE DE FERMENTATION

15 - 22°C (59 - 72°F)

FLOCCULATION

Faible

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

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



Fiche de Données Techniques

WINDSOR LEVURE ALE BRITANNIQUE



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew Windsor™, 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 Windsor™ 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 Windsor™ 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