

# LEVURE SECHE

BEGÉROW

SIHA LoFerm

<b>Ingrédients :</b>	Levure de fermentation basse de type <i>Saccharomyces Carlsbergensis</i>
<b>Propriétés</b>	<p>La souche de levure de fermentation basse est sélectionnée à partir de la flore de levure naturelle d'une brasserie allemande.</p> <p>Elle s'illustre par de bonnes propriétés de fermentation, c'est à dire, une fermentation préliminaire rapide et un degré élevé de fermentation finale. L'arôme ne présente pas de notes impures</p> <p>Début de fermentation rapide</p> <p>Bonnes propriétés de floculation</p> <p>Degré élevé de fermentation finale</p>
<b>Avantages</b>	<p>Flexibilité de produit plus importante (fabrication de diverses spécialités de bières)</p> <p>Utilisation dans les brassins de test</p> <p>Variations dans le domaine de développement de produit</p> <p>Méthode de fabrication de bière sous licence (optimisation de la qualité, produits constants)</p>
<b>Applications</b>	<p>Pour obtenir une concentration d'ensemencement de 10 à 20 millions de cellules/ml, il convient d'utiliser 150 g de levure sur 100 litres de moût</p> <p>S'adapte idéalement à la fabrication des bières de type Pils, Lager...</p>
<b>Dosage</b>	<p>Condition de fermentation normale : 150 g/hl</p> <p>Condition de fermentation difficile : 180 à 200 g/hl</p>
<b>Emballage</b>	Sachet sous vide de 500 g
<b>Caractéristiques</b>	<p>poids sec : 93 à 95 %</p> <p>Cellules vivantes : <math>\geq 5 \cdot 10^9</math> cellules / g de levure</p> <p>Levure sauvage* : <math>\leq 1 \cdot 10^6</math> cellules / g de levure (selon la méthode de lysine)</p> <p>Bactéries * : <math>\leq 1 \cdot 10^6</math> cellules / g de levure</p> <p>* Le produit final est contrôlé selon les normes ASBC &amp; EBC</p>
<b>Qualité certifiée</b>	<p>La constance de la qualité élevée du produit est contrôlée en permanence au long du processus de fabrication</p> <p>Ces contrôles englobent aussi bien les critères fonctionnels techniques que l'innocuité définie par la législation alimentaire. En outre, des contrôles stricts ont lieu immédiatement avant et pendant le conditionnement final.</p>
<b>Équivalence</b>	S 189 - S 23 - W 24 / 70
<b>le paquet de 500g</b>	Transport en sus