

## FICHE TECHNIQUE

# LEVURES SECHES ACTIVES

Cette fiche technique concerne les LSA FOLK, POP et ROCK de Brewline.

### FORMULATION

Levures sèches actives : *Saccharomyces cerevisiae*.

### DOMAINE D'APPLICATION

Maîtrise technique et organoleptique de la fermentation alcoolique.

### DOSAGES RECOMMANDÉS

**Fermentation** : 50 à 100 g/hL.

**Refermentation en fût ou en bouteille** : 3 à 5 g/hL.

### MODE D'EMPLOI

- 1) Verser les levures dans 10 fois leur poids en eau stérile à 30°C. Agiter doucement et laisser reposer pendant 15min.
- 2) Pour assurer une bonne survie des levures, baisser la température du levain en ajoutant un volume équivalent de moût. Attendre 5min et, si besoin, renouveler l'opération jusqu'à ce que l'écart de température entre le levain et la cuve de fermentation soit inférieur à 10°C.
- 3) Verser ensuite le levain dans la cuve de fermentation.

### SPÉCIFICATIONS

Aspect	Granulés fins
Couleur	Marron clair
Humidité	< 8%
Levures revivifiables	> 6.10 <sup>9</sup> UFC/g

### CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais, sec et sans odeur.  
Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

### CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g et 500g.



AM//06-09-2017

Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

Z.A. Actipolis  
Av. Ferdinand de Lesseps  
33610, Canéjan - France  
Tél. +33(0)557 77 92 92

[www.brewline.fr](http://www.brewline.fr)