



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

Excellence® E2F

La levure Excellence® E2F est parfaitement adaptée à la **refermentation** des bières. Cette souche de *Saccharomyces cerevisiae* résiste aux différents stress de la refermentation (pression, taux d'alcool, environnement pauvre en FAN, pH bas) tout en produisant de faibles quantités de composés secondaires pouvant impacter la partie aromatique.

Produit conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

FORMULATION

Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.

PROPRIETES BRASSICOLES

- **Latence** : courte
- **Tolérance à l'alcool** : 17 % v/v
- **Cinétique** : régulière et complète entre 8 et 30°C
- **Besoin en azote** : faible
- **Production de sulfite** : faible
- **Floculation** : très bonne
- **Sédimentation** : forte

CARACTERISTIQUES

- **Levures revivifiables** : > 10.10E10 UFC/g
- **Autres levures** : < 1.10E5 UFC/g
- **Moisissures** : < 10 E3 UFC/g
- **Bactéries lactiques** : < 10 E5 UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10 E4 UFC/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Escherichia coli** : Absence/1g
- **Staphylocoques** : Absence/1g
- **Coliformes** : < 10 E2 UFC/g

DOSES RECOMMANDÉES

- **Refermentation** : 2-30 g/hL selon l'objectif, le taux d'alcool et le gaz carbonique présent
- **Température optimale de fermentation** : 15-25 °C

MODE D'EMPLOI

- Verser la quantité nécessaire de levure dans 10 fois son poids en eau stérile à 23 °C +/- 3 °C. Agiter doucement et laisser reposer pendant 15 minutes.
- Un ajout de 5 à 10 g/L de sucre permettra l'obtention d'une saturation supplémentaire de 2,5 à 5 g/L selon vos objectifs.
- L'écart de température entre le levain et la cuve doit être inférieur à 10 °C.
- Verser ensuite le levain dans le tank de resucrage.

La refermentation a lieu à 20-25°C idéalement en 1 à 2 semaines.

CONSERVATION & CONDITIONNEMENT

- Sachets de 100 g et de 500 g.
- Conditionnement sous gaz protecteur. Conserver dans l'emballage d'origine scellé, dans un endroit frais et sec (idéalement entre 4 et 10 °C). Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé qui devra être conservé à 4 °C et utilisé dans les 7 jours suivant son ouverture. Respecter la DLUO figurant sur le paquet.

PF/15-02-2022. 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. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

Brewline®