



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

LEVURE

## Jazz Sour

La levure **JAZZ Sour** est une souche de *Lachancea Thermotolerans* issue d'un projet de sélection mené en partenariat avec l'université d'Adélaïde (Australie).

Cette souche non-*saccharomyces* présente un métabolisme particulier, capable d'acidifier naturellement un moût de bière tout en effectuant la fermentation alcoolique. Cette aptitude est due à l'activité d'une enzyme spécifique, la lactate déshydrogénase (LDH), qui catalyse la transformation du pyruvate en lactate, forme ionisée de l'acide L(+)-Lactique.

Cette souche est parfaite pour réaliser les bières avec une acidité maîtrisée type sour, berlinerweiss, göse.

Produit conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé. Caractérisation en collaboration avec le département 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' de l'Institut Meurice à Bruxelles.

### PROPRIÉTÉS BRASSICOLES

- **Latence** : Moyenne
- **Atténuation limite** : 73-75 %
- **Tolérance à l'alcool** : 7 % v/v
- **Floculation** : très bonne
- **Sédimentation** : très bonne

### DOSES RECOMMANDÉES

- **Fermentation principale** : 80-120 g/hL
- **Température optimale de fermentation** : 20-25 °C

### CARACTÉRISTIQUES

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

### MODE D'EMPLOI

- ✓ **Réhydratation de levure** :
  - Verser la quantité nécessaire de levure dans 10 fois son poids en eau ou moût stérile à 23 °C +/- 3 °C. Agiter doucement et laisser reposer pendant 15 minutes ;
  - Pour assurer une bonne activité métabolique de la levure, baisser la température du levain en ajoutant un volume équivalent d'eau ou de moût stérile ;
  - Attendre 5 minutes 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 ;
  - Verser ensuite le levain dans le tank de fermentation.
- ✓ **Ensemencement direct** :
  - Le saupoudrage de la levure en cours de remplissage du fermenteur est possible. Le stress est plus important que la méthode de réhydratation mais insuffisant pour affecter les performances de fermentation.

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Paquets de 500 g (cartons de 10 kg). Paquets de 100 g (cartons de 2 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PF/02-11-2021. 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®