



## Fiche de Données Techniques

# CBC-1

## LEVURE DE REFERMENTATION



### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew CBC-1™ :

<b>Pourcentage de solides</b>	93 % à 97 %
<b>Viabilité</b>	≥ 5 x 10 <sup>9</sup> UFC par gramme de levure sèche
<b>Levures sauvages</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> cellules de levures
<b>Milieux pour levures sauvages</b>	Cette souche est connue pour se développer sur certains milieux pour levures sauvages, notamment LWYM et LCSM.
<b>Diastaticus</b>	Négatif
<b>Bactéries</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> cellules de levures
<b>POF</b>	Négatif

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

LalBrew CBC-1™ est une levure possédant le caractère "killer" (levure tueuse). Autrement dit, elle sécrète une protéine toxique qui peut inhiber les souches sensibles à ce caractère (la plupart des souches de brasserie). Si ceci est un trait bénéfique dans le cadre d'une fermentation/refermentation avec LalBrew CBC-1™, une attention particulière doit être apportée pour s'assurer que des procédures de nettoyage adéquates soient en place afin d'éviter des contaminations croisées avec d'autres brassins.



### STOCKAGE

La levure LalBrew CBC-1™ 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.

LalBrew CBC-1™ a été spécifiquement sélectionnée dans la collection de cultures de levures Lallemand pour les applications de refermentation en fûts et en bouteilles en raison de sa grande résistance à l'alcool et à la pression. En refermentation, LalBrew CBC-1™ a un profil neutre et ne métabolise pas le maltotriose, par conséquent le caractère d'origine de la bière est préservé. La levure se déposera et formera une lie compacte au fond de la bouteille ou du fût. LalBrew CBC-1™ est également une souche idéale pour la fermentation primaire des cidres secs, de l'hydromel et des hard seltzers. Pour les fermentations de sucres simples avec une nutrition appropriée de la levure, LalBrew CBC-1™ atteint une atténuation élevée avec un profil propre et neutre.



### EN BREF

#### UTILISATIONS

Refermentation en fût et en bouteille pour tous les styles de bière.  
Fermentation primaire de cidre, d'hydromel et de hard seltzer.

#### PLAGE DE TEMPÉRATURE

20 - 30°C (68 - 86°F)

#### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12-14% vol. pour la refermentation en fût et en bouteille

18% vol. pour le cidre, l'hydromel et les hard seltzers.

#### TAUX D'ENSEMENCEMENT

Refermentation : 10g/hL

Cidre et hydromel : 50-100g/hL

Hard Seltzer : 100-250g/hL



## Fiche de Données Techniques

# CBC-1 LEVURE DE REFERMENTATION

### REFERMENTATION EN FÛT ET EN BOUTEILLE



#### PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

LalBrew CBC-1™ a un profil neutre et ne métabolise pas le maltotriose, de sorte que les caractéristiques de la bière ne sont pas modifiées lors de la refermentation. De meilleurs résultats sont obtenus en resucrant la bière avec des sucres simples comme le dextrose. En utilisant un taux d'ensemencement de 10g/hL, la refermentation peut être achevée en 2 semaines aux températures recommandées. La plage de température de refermentation optimale pour la levure LalBrew CBC-1™ est de 20 à 30 °C (68 à 86 °F). LalBrew CBC-1™ contient une réserve adéquate de glucides et d'acides gras insaturés, et la division cellulaire (généralement une division) se produit habituellement dans la bouteille.



#### UTILISATION

Un taux d'ensemencement de 10g/hL est suffisant pour la plupart des fermentations en bouteille afin d'assurer une fermentation efficace avec une biomasse de levure minimale dans le produit conditionné. Lors de fermentations plus stressantes, telles que les fermentations à forte densité, à forte teneur en adjuvants ou à forte acidité, l'ajout progressif de bière à la levure réhydratée peut être bénéfique.



#### ENSEMENCEMENT DIRECT

L'ensemencement direct peut entraîner une répartition inégale de la levure pendant le conditionnement et n'est pas recommandé lors de la refermentation en bouteille.



#### RÉHYDRATATION

Il est recommandé de réhydrater la levure avant de l'incorporer à la bière resucrée pour la refermentation en bouteille afin d'assurer une distribution uniforme de la levure dans la bière avant son conditionnement. Pesez la levure pour atteindre le taux d'ensemencement recommandé de 10g/hL. Réhydratez la levure selon les procédures standards que vous trouverez sur notre site web.

Des écarts importants par rapport aux protocoles de réhydratation peuvent entraîner des fermentations plus longues, une sous-atténuation et un risque accru de contamination.

### FERMENTATION PRIMAIRE

LalBrew CBC-1™ a une atténuation élevée avec un profil neutre pour les fermentations de cidres, d'hydromels et de hard seltzers. Des éléments nutritifs doivent être ajoutés à la fermentation pour assurer des niveaux appropriés d'azote, de vitamines et de minéraux. LalBrew CBC-1™ n'est pas recommandée pour la fermentation primaire de la bière. La plage de température de fermentation optimale pour la levure LalBrew CBC-1™ est de 20 à 30 °C (68 à 86 °F). La durée totale de la fermentation dépendra fortement du type de fermentation, du taux d'ensemencement, de la composition en nutriments et de la température de fermentation.

Le taux d'ensemencement affectera les performances de fermentation et les arômes de la bière. Pour la levure LalBrew CBC-1™, un taux d'ensemencement de 50 à 100g/hL est recommandé pour la fermentation de cidre et d'hydromel et un taux d'ensemencement de 100 à 250g/hL est recommandé pour les fermentations de hard seltzers. Les fermentations plus stressantes, telles que les fermentations à forte densité, à forte teneur en adjuvants ou à forte acidité, peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments supplémentaires pour assurer une fermentation saine. La levure sèche n'a pas besoin d'être aérée avant l'ensemencement car elle est capable de se développer activement en l'absence d'oxygène. Le réensemencement n'est pas recommandé pour la CBC-1™ pour les fermentations de cidre, d'hydromel ou de hard seltzers.

L'ensemencement direct est la méthode préférée pour inoculer les fermentations de cidre, d'hydromel ou de hard seltzers. Cette méthode est plus simple que la réhydratation et permet d'obtenir des performances de fermentation plus régulières et de réduire le risque de contamination. Il suffit de saupoudrer la levure uniformément sur la surface du liquide dans le fermenteur au fur et à mesure de son remplissage. Le mouvement du liquide remplissant le fermenteur aidera à mélanger la levure au moût.

La réhydratation de la levure avant l'ensemencement ne doit être effectuée que lorsque l'équipement ne permet pas facilement l'ensemencement direct. Des écarts importants par rapport aux protocoles de réhydratation peuvent entraîner des fermentations plus longues, une sous-atténuation et un risque accru de contamination.

Les procédures de réhydratation peuvent être trouvées sur notre site web. Pesez la levure pour obtenir le taux d'ensemencement souhaité. Le taux d'ensemencement optimal dépendra de vos conditions de fermentation. Pour obtenir de l'aide sur les taux d'ensemencement et l'utilisation des nutriments, contactez notre équipe technique à l'adresse [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com).

Une description détaillée des meilleures pratiques en matière de refermentation en bouteille est disponible sur notre site web.

[https://www.lallemandbrewing.com/wp-content/uploads/2017/03/LAL-bestpractices-Bottle\\_conditioning\\_-\\_printbleed.pdf](https://www.lallemandbrewing.com/wp-content/uploads/2017/03/LAL-bestpractices-Bottle_conditioning_-_printbleed.pdf)



#### LE COIN DU BRASSEUR

Pour plus d'informations sur nos levures, notamment :

- › Documents techniques
- › Documents sur les meilleures pratiques
- › Recettes
- › Calculateur de taux d'ensemencement et autres outils de brassage

Scannez ce QR code pour visiter le coin du brasseur sur notre site web.

#### NOUS CONTACTER

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse **[brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)**. Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

**[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)**  
**[brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)**