



Fiche de Données Techniques

MUNICH CLASSIC

LEVURE ALE POUR BIÈRES DE BLÉ

LalBrew Munich Classic™ est une souche de bière de blé bavaroise sélectionnée dans la collection de cultures de l'Académie Doemens en Allemagne. Elle confère le profil aromatique épicé et fruité typique des styles de bière de blé allemande. LalBrew Munich Classic™ produit des niveaux plus élevés d'esters et de phénols par rapport aux souches de bière de blé belges traditionnelles telles que LalBrew Wit™. LalBrew Munich Classic™ a un rendement robuste et constant, ce qui en fait un excellent choix pour une variété de styles de bière de blé traditionnelle. Véritable levure de fermentation haute, LalBrew Munich Classic™ peut être écumée des cuves de fermentation ouvertes en utilisant des méthodes traditionnelles. Les styles brassés avec LalBrew Munich Classic™ comprennent notamment la Hefeweizen, la Weissbier, la Dunkelweizen et la Weizenbock.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Munich Classic™ :

Pourcentage de solides	93 % à 97 %
Viabilité	≥ 5 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche
Levures sauvages	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures
Diastaticus	Négatif
Bactéries	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures

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



PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans nos conditions normales de moût à 20°C (68°F), LalBrew Munich Classic™ présente :

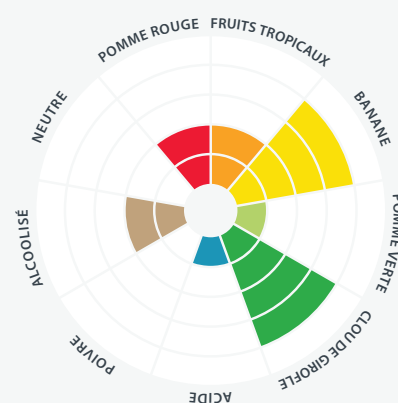
- Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4 jours.
- Une atténuation moyenne à élevée et une faible floculation.
- Des arômes et saveurs équilibrés avec d'importantes notes de banane et de clou de girofle.
- Cette souche est POF positive.

La plage de température optimale pour LalBrew Munich Classic™ est de 17 - 25°C (63 - 77°F) pour les styles traditionnels.

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux d'ensemencement, des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter brewing@lallemand.com*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES

Bières de blé bavaroises

ARÔMES

Fruité, banane, clou de girofle

PLAGE D'ATTÉNUATION

76 - 83%

PLAGE DE FERMENTATION

17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCCULATION

Faible

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

MUNICH CLASSIC LEVURE ALE POUR BIÈRES DE BLÉ



UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew Munich Classic™, un taux d'ensemencement de 50 - 100 g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Des conditions plus stressantes comme une haute densité, l'utilisation de succédanés ou une acidité élevée peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

LalBrew Munich Classic™ peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. L'aération du moût est requise en cas de réensemencement.



STOCKAGE

La levure LalBrew Munich Classic™ 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.



ENSEMENCEMENT DIRECT

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

Pour LalBrew Munich Classic™, il n'y a pas de différences significatives dans les performances de fermentation lors de l'ensemencement direct par rapport à la réhydratation.



RÉHYDRATATION

La réhydratation de la levure avant l'ensemencement ne doit être utilisée que lorsque l'équipement ne facilite pas 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 sont disponibles sur notre site web.

Pesez la levure dans la fourchette de taux d'ensemencement recommandée. Les calculateurs de taux d'ensemencement optimisés pour la levure liquide peuvent entraîner un sur-ensemencement important.



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. Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com