



Fiche de Données Techniques

VERDANT IPA

LEVURE VERDANT IPA

LalBrew Verdant IPA™ a été spécialement sélectionnée avec Verdant Brewing Co. (Royaume-Uni) pour sa capacité à produire des bières houblonnées et maltées. Des notes marquées d'abricot et d'autres plus subtiles de fruits tropicaux et d'agrumes viennent compléter les arômes de houblon. Avec une atténuation moyenne à élevée, LalBrew Verdant IPA™ laisse un profil malté doux et équilibré avec légèrement plus de corps qu'une autre souche américaine d'IPA. Cette souche polyvalente est particulièrement adaptée pour des styles tels que NEIPA, IPA anglaise, American Pale, English Bitter, Sweet Stout et bières acides.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Verdant IPA™ :

Pourcentage de solides	93 % à 96 %
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 Verdant IPA™ présente :

Une fermentation pouvant être complétée en 5 jours.

Une atténuation moyenne à élevée et une floculation moyenne.

Des arômes et saveurs dominés par l'abricot avec des notes de fruits tropicaux et un caractère malté équilibré.

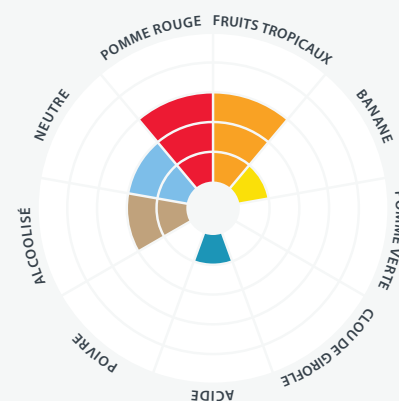
Cette souche est POF négative

La plage de température optimale pour LalBrew Verdant IPA™ est de 18 - 25°C (64 - 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 BIERES

NEIPA, IPA anglaise, American Pale, English Bitter, Sweet Stout, Bières acides

ARÔMES

Abricot avec des notes de fruits tropicaux et d'agrumes

PLAGE D'ATTÉNUATION

75 - 82%

PLAGE DE FERMENTATION

18 - 25°C (64 - 77°F)

FLOCCULATION

Moyenne

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100 g/hL



Fiche de Données Techniques

VERDANT IPA LEVURE VERDANT IPA



UTILISATION

Le taux d'ensemencement aura une incidence sur les performances de fermentation et les arômes de la bière. Pour la levure LalBrew Verdant IPA™, un taux d'ensemencement de 50 à 100 g par hL de moût est suffisant pour obtenir des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Les fermentations plus stressantes, telles que les fermentations à forte densité, à fort taux d'adjuvants, ou à acidité élevée, peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments supplémentaires pour assurer une fermentation saine.

LalBrew Verdant IPA™ 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 Verdant IPA™ 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 Verdant IPA™, 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