



SafLager™ E-30



IL LIEVITO IDEALE PER RIVELARE GLI ESTERI DELLE BIRRE LAGER

Lievito selezionato per produrre birre lager più aromatiche e fruttate. Questo ceppo produce alti livelli di esteri, soprattutto esteri fruttati con aromi di banana. Versatile per una larga gamma di stili di birre lager e fruttate. Lievito a sedimentazione media, forma flocculi.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), emulsionante: monostearato di sorbitano (E/INS 491)

Esteri totali
Alti

Alcoli superiori
totali
Medi

Attenuazione
apparente
80-84%

Flocculazione
Media

Sedimentazione
Media

Condizioni della prova: mosto standard tubi EBC a 18°P a 14°C

I lieviti secchi Fermentis per birra sono noti per produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto prove di fermentazione in condizioni di laboratorio con mosto standard per tutti i ceppi e in condizioni di temperatura standard (SafLager™: 14°C - SafAle™: 20°C).

Dato l'impatto del lievito sulla qualità finale della birra, si raccomanda di rispettare le istruzioni di fermentazione fornite. Si consiglia vivamente agli utilizzatori di fare delle prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: intervallo ottimale da 12° a 18°C



Inoculo: Il savoir-faire di Lesaffre e il continuo miglioramento dei processi di produzione dei lieviti permettono di ottenere un'eccezionale qualità di lieviti secchi attivi ideali per l'inoculo diretto o la reidratazione a freddo, senza alcuna compromissione della loro vitalità, cinetica e/o profilo analitico.

I mastri birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo che meglio si adattano alle loro necessità.

Con il nostro marchio E2U™ è possibile reidratare o inoculare direttamente, a seconda delle attrezzature, delle abitudini e delle preferenze.

Inoculo diretto

Inoculare la quantità desiderata di lievito direttamente nel serbatoio di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. Disperdere delicatamente il lievito secco sull'intera superficie di mosto per evitare la formazione di grumi. Idealmente, il lievito verrà aggiunto durante la prima fase di riempimento del serbatoio. In questo caso, la reidratazione potrà essere eseguita ad una temperatura del mosto superiore a quella di fermentazione, avendo cura di abbassarla successivamente con l'aggiunta di mosto a temperatura inferiore.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


**ACTIVE
DRY YEAST**
Con preventiva reidratazione:

Versare delicatamente la quantità desiderata di lievito in 10 volte il suo peso di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato a 25°-29°C. Lasciare riposare 15-30 minuti, omogeneizzare con cura e trasferire la sospensione di lievito nel serbatoio di fermentazione.

Forse vuole qui il giallo

Dosaggio: da 80 a 120 g/hl

Valori tipici¹:

- Cellule vitali: > 6,0 × 10⁹ UFC/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 UFC/6,0 × 10⁶ cellule di lievito
 - Batteri acetici: < 1 UFC/6,0 × 10⁶ cellule di lievito
 - *Pediococcus*: < 1 UFC/6,0 × 10⁶ cellule di lievito
 - Batteri totali: < 5 UFC/6,0 × 10⁶ cellule di lievito
 - Lieviti "selvaggi"²: < 1 UFC/6,0 × 10⁶ cellule di lievito
 - Microrganismi patogeni: in conformità con le norme

¹Analisi eseguite secondo la nostra procedura HACCP

²EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Stoccaggio:

Il prodotto deve essere conservato e/o trasportato in condizioni asciutte e protetto da fonti di luce solare.

Per massimo 6 mesi, il prodotto può essere conservato e/o trasportato ad una temperatura ambiente inferiore a 25°C senza alterarne le prestazioni. Picchi fino a 40°C sono ammessi per un periodo di tempo limitato (meno di 5 giorni).

Fermentis raccomanda lo stoccaggio per periodi maggiori a temperatura controllata (sotto i 15°C), una volta il prodotto giunto a destinazione finale.

Conservazione:

36 mesi dalla data di produzione. Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere richiusi ermeticamente, conservati ad un massimo di 4°C e utilizzati entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti che hanno perso il sottovuoto.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo destinate ad un uso professionale. Non facciamo alcuna dichiarazione né diamo garanzie di alcun tipo, espresse o implicite, riguardo alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (compreso l'uso del prodotto e le affermazioni) devono essere riesaminati in funzione delle norme locali e dei loro specifici usi.


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafLager™ E-30



THE OPTIMAL YEAST TO DEVELOP ESTERS IN LAGER BEERS

Yeast selected for crafting more aromatic and fruit-forward lager beers. This lager strain produces high levels of esters, especially fruity esters with banana aromas and flavors. Versatile across a broad range of lager and fruit-oriented styles, it features medium sedimentation.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces pastorianus*, Emulsifier: sorbitan monostearate (E/INS 491))

Total Esters
High

Total Superior Alcohols
Medium

Apparent Attenuation
80-84%

Flocculation
Medium

Sedimentation
Medium

Experimental conditions: Standard 18°P wort in EBC tube at 14°C/57.2°F.

Fermentis dry brewing yeasts are well known for their ability to produce a large variety of beer styles. In order to compare our strains, we ran fermentation trials in laboratory conditions with a standard wort for all the strains and standard temperature conditions (SafLager™: 14°C/57.2°F - SafAle™: 20°C/68°F).

Given the impact of yeast on the quality of the final beer, we recommend adhering to the prescribed fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

Fermentation Temperature: Optimum: 12 - 18°C (53.6 – 64.4°F)



Pitching: Lesaffre know-how and continuous yeast production process improvement generates an **exceptional quality of dry yeasts able to resist to a very wide range of uses, incl. cold or no rehydration conditions, without affecting their viability, kinetic and/or analytical profile.** Brewers can choose usage conditions that fit the best their needs, i.e.:

With our E2U™ label, you have the choice: you can rehydrate or you can pitch directly; depending on your equipment, habits and feelings.

Direct Pitching:

Pitch the yeast directly in the fermentation vessel on the surface of the wort at or above the fermentation temperature. Progressively sprinkle the dry yeast into the wort ensuring the yeast covers all the surface of wort available to avoid clumps. Ideally, the yeast will be added during the first part of the filling of the vessel; in which case hydration can be done at wort temperature higher than fermentation temperature, the fermenter being then filled with wort at lower temperature to bring the entire wort temperature at fermentation temperature.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



With prior rehydration:

Alternatively, sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water or boiled and hopped wort at 21°C to 25°C (69°F to 77°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Dosage: 80 - 120 g/hl (0.07 - 0.11 – 0.16 oz/gal)

Typical values¹:

- Viable yeast: > 6.0 *10⁹ cfu/g
- Purity: > 99.999 %
 - Lactic acid bacteria: < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - Acetic acid bacteria: < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - Pediococcus: < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - Total Bacteria: < 1 cfu /10⁶ yeast cell
 - "Wild" Yeast²: < 1 cfu /6.0 *10⁶ yeast cell
 - Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation

¹ Analysis done according to our HACCP study

² EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct sunlight. For less than 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C (77°F) without affecting its performances. Peaks up to 40°C (104°F) are allowed for a limited period of time (less than 5 days). Fermentis recommends a long-term storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F), once the product arrives to the final destination.

Shelf life:

36 months from production date. Refer to "best before" date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C (39°F) or lower and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.

The information provided by Fermentis is for informational purposes to the attention of professionals only. We make no representation or warranty of any kind, express or implied, regarding the information: regulatory and intellectual property requirements (including product use and claims) shall be reviewed locally for their particular purposes.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafLager™ E-30



LA LEVURE IDÉALE POUR RÉVÉLER LES ESTERS DES BIÈRES LAGER

Levure de bière lager sélectionnée pour l'élaboration de bières lager plus aromatiques et fruitées. Cette souche de bière produit des niveaux élevés d'esters, en particulier des esters fruités avec des arômes et des saveurs de banane. Polyvalente pour une large gamme de styles de bières lager fruitées, elle se caractérise par une sédimentation moyenne et ne forme pas de floccs.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces pastorianus*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Esters totaux
Élevés

Alcools
supérieurs totaux
Moyens

Atténuation
apparente
80-84 %

Floculation
Moyenne

Sédimentation
Moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 14°C

Les levures sèches de brassage Fermentis sont réputées pour leur capacité à produire une large variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons mené des essais de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et à des conditions de température standard (SafLager™: 14°C–SafAle™: 20°C).

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, il est recommandé de respecter les instructions de fermentation préconisées. Nous conseillons vivement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

Température de fermentation : idéalement: 12° - 18°C



Ensemencement : le savoir-faire et l'amélioration continue des procédés de production de la levure Lesaffre permettent d'obtenir **des levures sèches actives d'une qualité exceptionnelle, capables de résister à un très large éventail d'utilisations, notamment dans des conditions de réhydratation à froid ou sans réhydratation, sans compromettre leur viabilité ou leur profil cinétique et/ou analytique.** Les brasseurs peuvent choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins.

Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou ensemer directement, en fonction de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.

Ensemencement direct

Ensemecez directement la levure dans la cuve de fermentation à la surface du moût à la température de fermentation ou à une température supérieure. Saupoudrez progressivement la levure sèche sur le moût, en vous assurant que la levure recouvre toute la surface disponible du moût pour éviter les grumeaux. Idéalement, la levure doit être ajoutée pendant la première phase de remplissage de la cuve de fermentation. Dans ce cas, la réhydratation peut être effectuée à une température de moût supérieure à celle de fermentation, la cuve étant ensuite remplie de moût à une température inférieure pour ramener la température de l'ensemble du moût à la température de fermentation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Avec réhydratation préalable

Il est également possible de saupoudrer la levure dans l'équivalent d'au moins 10 fois son poids d'eau stérile ou de moût houblonné bouilli entre 25° et 29°C. Laissez reposer 15 à 30 minutes, mélangez doucement et ensemencez la crème obtenue dans la cuve de fermentation.

Dosage : de 80 - 120 g/hl

Analyse type¹:

- Levure viable : > 6.0×10^9 ufc/g
- Pureté : > 99,999 %
 - Bactérie lactique : < 1 ufc/ 6.0×10^6 cellules de levure
 - Bactérie acétique : < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - *Pediococcus* : < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - Bactéries totales : < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - Levures « sauvages »²: < 1 ufc / 6.0×10^6 cellules de levure
 - Micro-organismes pathogènes : en accord avec la réglementation

¹ Analyses faites selon notre étude HACCP

² Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage :

Ce produit doit être stocké/transporté dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe du soleil. Pendant 6 mois maximum, ce produit peut être stocké/transporté à une température inférieure à 25°C sans que cela n'affecte ses performances. Des pics de chaleur jusqu'à 40°C sont autorisés pour une durée limitée (moins de 5 jours). Pour tout stockage prolongé, Fermentis recommande une température contrôlée (inférieure à 15°C), une fois le produit arrivé à destination.

Durée de conservation :

36 mois de la date de production. Se référer à la date limite de conservation indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être hermétiquement refermés, stockés à 4°C maximum et utilisés dans les 7 jours après ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ni endommagés.

Les informations fournies par Fermentis sont données à titre informatif à l'attention des professionnels uniquement. Nous n'offrons aucune garantie de quelque nature que ce soit, expresse ou implicite, eu égard aux informations données : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les réclamations) doivent être examinées localement pour leurs besoins particuliers.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION