



SafAle W-68™



IL LIEVITO STORICO PER BIRRE DALLO STILE TEDESCO A BASE DI FRUMENTO

Ceppo di lievito di fama mondiale selezionato per la produzione di birre di frumento dal tipico stile tedesco, in particolare Weizen. Produce birre con un'attenuazione media, un intenso carattere fenolico (chiodi di garofano e pepe) e precise note di esteri (fruttate e floreali). Adatto a una vasta gamma di birre a base di frumento con stili fruttati/speziati. Lievito a sedimentazione media, non forma grumi e dà una torbidità polverulenta quando viene risospeso nella birra.

Ingredienti:

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

Esteri totali
Elevati

Alcoli superiori
totali
Elevati

Attenuazione
apparente
78-84 %

Flocculazione
Media

Sedimentazione
Media

Condizioni della prova: mosto standard tubi EBC a 18°P a 20°C.

I lieviti secchi per birra Fermentis sono noti per la loro capacità di produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto esperimenti di fermentazione in condizioni di laboratorio con mosto standard per tutti i ceppi e a condizioni di temperatura standard (SafLager™: 12°C per 48 ore, quindi 14°C - SafAle™: 20°C).

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale, si consiglia di attenersi alle istruzioni di fermentazione prescritte. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: intervallo ottimale da 18° a 26°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



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.

Dosaggio: da 50 a 80 g/hl

Valori tipici¹:

- Lievito vivo/ Cellule vitali: $> 1,0 \times 10^{10}$ UFC/g
- Purezza: $> 99,999\%$
 - Batteri lattici: < 1 UFC/ 10^7 cellule di lievito
 - Batteri acetici: < 1 UFC/ 10^7 cellule di lievito
 - *Pediococcus*: < 1 UFC/ 10^7 cellule di lievito
 - Batteri totali: < 5 UFC/ 10^7 cellule di lievito
 - Lieviti "selvaggi"²: < 1 UFC/ 10^7 cellule di lievito
 - Microrganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione

¹Analisi eseguite secondo la nostra procedura HACCP

²EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Il prodotto deve essere conservato e/o trasportato in condizioni asciutte e protetto da fonti 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

Conservabilità:

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



SafAle W-68™



A HISTORICAL YEAST FOR GERMAN-STYLE WHEAT BEERS

World-renowned yeast strain selected for the production of wheat beers in the typical German style, notably Weizen beers. Producing medium attenuation, robust phenolic character (clove and pepper) and distinct estery notes (fruity and floral).

Suitable for a great variety of wheat-base beers and fruity-spicy oriented styles. Yeast with a medium sedimentation: forms no clumps but a powdery haze when resuspended in the beer.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Emulsifier: sorbitan monostearate (E/INS 491)

Total Esters
High

Total Superior
Alcohols
High

Apparent
Attenuation
78-84%

Flocculation
Medium

Sedimentation
Medium

Experimental conditions: Standard wort in EBC tube at 18°P at 20°C/68°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™: 12°C/53.6°F for 48h then 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: 18°C - 26°C (64.4°F - 78.8°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.

With prior rehydration:

Alternatively, sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water or boiled and hopped wort at 25°C to 29°C (77°F to 84°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosage: 50 - 80 g/hl (0.07 - 0.11 oz/gal)

Typical values¹:

- Viable yeast: > 1.0 *10¹⁰ cfu/g
- Purity: > 99.999 %
 - Lactic acid bacteria: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
 - Acetic acid bacteria: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
 - Pediococcus: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
 - Total Bacteria: < 5 cfu /10⁷ yeast cell
 - "Wild" Yeast²: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
 - Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation

¹Analysis done according to our HACCP study

²EBC 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



SafAle W-68™



LA LEVURE DE BIÈRE IDÉALE POUR LES HEFEWEIZEN ALLEMANDES ET AUTRES BIÈRES DE BLÉ.

Souche de levure de renommée mondiale sélectionnée pour la production de bières de blé de style typique allemand, en particulier la Weizen. Elle produit des bières à atténuation moyenne, avec un caractère phénolique intense (clou de girofle et poivre) et des notes d'ester précises (fruitées et florales). Convient à une large gamme de bières à base de blé de style fruité/épicé. Levure à sédimentation moyenne, elle ne forme pas de floccs.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Esters totaux
Élevés

Alcools
supérieurs totaux
Élevés

Atténuation
apparente
78-84 %

Floculation
Moyenne

Sédimentation
Moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 18°P et 20°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™: 12°C pendant 48h puis 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 fortement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

Température de fermentation : idéalement 18° - 26°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

Ensemez 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.

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 ensemez la crème obtenue dans la cuve de fermentation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosage : de 50 à 80 g/hl

Analyse type¹:

- Levure viable : $> 1,0 \times 10^{10}$ ufc/g
- Pureté : $> 99,999\%$
 - Bactérie lactique : < 1 ufc/ 10^7 cellules de levure
 - Bactérie acétique : < 1 ufc/ 10^7 cellules de levure
 - *Pediococcus* : < 1 ufc/ 10^7 cellules de levure
 - Bactéries totales : < 5 ufc/ 10^7 cellules de levure
 - Levures « sauvages »² : < 1 ufc/ 10^7 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