



SafBrew™ LA-01



LIEVITO
SECCO ATTIVO

Il lievito PERFETTO PER PRODURRE BIRRE a basso contenuto alcolico

SafBrew™ LA-01 è un lievito *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* appositamente selezionato per la produzione di bevande poco alcoliche e/o analcoliche (<0,5 ABV). Questo lievito non assimila il maltosio e il maltodestrosio ma assimila gli zuccheri semplici (glucosio, fruttosio e saccarosio) ed è caratterizzato da un profilo aromatico delicato. Lievito a sedimentazione media: non forma grumi ma ha una torbidità polverosa quando viene risospeso nella birra.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), emulsionante (E/INS491)

Esteri totali
molto bassi

Alcoli superiori
totali
molto bassi

Attenuazione
apparente
13-17%

Flocculazione
-

Sedimentazione
medi

Condizioni sperimentali: mosto standard in tubo EBC a 15°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). Ci siamo concentrati sui seguenti parametri: Produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica di fermentazione.

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

AVVERTENZE

- ✓ Dato che la birra al termine della fermentazione conterrà molti zuccheri residui fermentabili, è obbligatorio pastorizzare la birra dopo il confezionamento (tra 80 e 120 PU).
- ✓ Questo lievito non è idoneo per il recupero e il reinocolo.

Temperatura di fermentazione: Idealmente 15-25°C



Inocolo: il know-how di Lesaffre e il miglioramento continuo dei processi di produzione dei lieviti hanno permesso di ottenere **lieviti secchi di qualità eccezionale, in grado di resistere a un'ampia varietà di condizioni di utilizzo compresi quello a freddo e in assenza di una pre-reidratazione, senza influenzarne la vitalità, la cinetica e/o il profilo analitico**. I birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo più adatte alle proprie esigenze, in particolare **con il nostro marchio E2U™ si ha la possibilità di reidratare o inoculare direttamente; in base alle attrezzature disponibili o alle preferenze.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO

Inoculo diretto

Inoculare il lievito direttamente nel tino di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. lievito direttamente nel tino di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. Disperdere omogeneamente il lievito secco nel mosto accertandosi che il lievito copra l'intera superficie di mosto disponibile per evitare grumi. Idealmente, il lievito verrà aggiunto durante la prima fase di riempimento del tino; in questo caso, l'aggiunta può essere eseguita a una temperatura del mosto superiore alla temperatura di fermentazione, riempiendo quindi il fermentatore con mosto a temperatura inferiore in modo da portare la temperatura complessiva del mosto alla temperatura di fermentazione.

Previa reidratazione

In alternativa, disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso 10 volte superiore a 25 - 29°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

Dosaggio: da 50 a 80 g/hl nella fermentazione primaria.

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ LA-01



THE IDEAL YEAST FOR LOW- AND NO-ALCOHOL BEERS

SafBrew™ LA-01, is a *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* that has been specifically selected for the production of low and/or non-alcoholic beverages (<0.5ABV). This yeast does not assimilate maltose and maltotriose but assimilates simple sugars (glucose, fructose and sucrose) and is characterized by a subtle aroma profile. Yeast with a medium sedimentation: forms no clumps but a powdery haze when resuspended in the beer.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), emulsifier: monostearate sorbitan (E/INS 491)

Total esters
very low

Total superior
alcohols
very low

Apparent
attenuation
13-17%

Flocculation
-

Sedimentation
medium

Experimental conditions: standard wort in EBC tube at 15°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). We focused on the following parameters: Alcohol production, residual sugars, flocculation and fermentation kinetics.

Given the impact of yeast of the quality of the final beer it is recommended to respect the recommended fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

POINTS OF ATTENTION

- ✓ As the beer at the end of fermentation will contain a lot of residual fermentable sugars, it is strongly recommended to cold crash as soon as the apparent attenuation is reached.
- ✓ In case of dry hopping, it should preferably be performed after the beer is cold crashed.
- ✓ It is also mandatory to pasteurize the beer after packaging (between 80 and 120 PU) to avoid any living microorganisms are remaining in the packaged beer.
- ✓ This yeast is not suitable for cropping and repitching.
- ✓ See also Technical Guidelines for more information.

Fermentation temperature: Ideally 15-25°C (59-77°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:



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

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 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.

Dosage: 50 to 80 g/hl (0.06 to 0.10 oz/gal) in primary fermentation

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

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 heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 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 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

Shelf life:

Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets. 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



SafBrew™ LA-01



AKTIVE
TROCKENHEFE

PERFEKT FÜR LEICHTBIER UND ALKOHOLFREIES BIER

SafBrew™ LA-01 ist eine Hefe des Typs *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* und wurde speziell für die Herstellung von schwach alkoholischen und/oder alkoholfreien Getränken ausgewählt (<0,5 % vol.). Diese Hefe vergärt keine Maltose und Maltotriose, sondern einfache Zucker (Glukose, Fruktose und Saccharose) und zeichnet sich durch ein feines Aromaprofil aus. Hefe mit mittlerer Sedimentation: bildet keine Klumpen, sondern eine pulverige Trübung, wenn sie im Bier resuspendiert wird.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), Emulgator E491

Gesamt-Ester
sehr gering

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
sehr gering

Scheinbarer
Vergärungsgrad
13-17%

Bruchbildung
-

Sedimentation
mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 15 °P bei 20 °C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

SPEZIELLE HINWEISE

- ✓ Da das Bier am Ende der Gärung viel vergärbaren Restzucker enthält, ist es zwingend erforderlich, das Bier nach dem Abfüllen zu pasteurisieren (zwischen 80 und 120 PU).
- ✓ Diese Hefe ist nicht zum Ernten und Wiederbeimpfen geeignet.

Gärtemperatur: Idealerweise 15–25 °C

Unsere E2U™-Kennzeichnung lässt Ihnen die Wahl: Sie können rehydrieren oder direkt anstellen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Ihrer Vorliebe.



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Direktes Anstellen

Geben Sie die Hefe direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter bei-Gärtemperatur oder darüber. Streuen Sie die Trockenhefe nach und nach auf die Würze. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Hefe über die gesamte Oberfläche der Würze verteilen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise wird die Hefe in der ersten Phase des Befüllens hinzugegeben. In diesem Fall kann die Aktivierung bei einer Würztemperatur erfolgen, die über der Gärtemperatur liegt, da der Gärbehälter anschließend mit kühlerer Würze aufgefüllt wird, sodass die Temperatur der Würze letztlich die Gärtemperatur erreicht.

Mit vorheriger Hydratation

Alternativ können Sie die Hefe in mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter oder gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25 bis 29 °C streuen. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme zur Anstellwürze geben.

Dosierung: 50 bis 80 g/hl bei der Hauptgärung.

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > $1,0 \cdot 10^{10}$ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE / 10^7 Hefezellen
- Wildhefen¹: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ LA-01



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

LA SOLUTION PARFAITE POUR PRODUIRE DES BIÈRES À FAIBLE TENEUR EN ALCOOL

SafBrew™ LA-01, est une levure *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* qui a été spécialement sélectionnée pour la production de boissons à faible teneur et/ou nulle en alcool (ABV < 0,5). Cette levure n'assimile pas le maltose et le maltotriose, mais uniquement les sucres simples (glucose, fructose et sucrose) et se caractérise par un profil aromatique subtil. Levure à la sédimentation moyenne : elle ne forme pas d'agrégats mais un trouble consistant lorsqu'elle est remise en suspension dans la bière.

Ingrédients : Levure (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), émulsifiant E491

Esters totaux
très faible

Alcools
supérieurs totaux
très faible

Atténuation
apparente
13-17 %

Floculation
-

Sédimentation
moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 15°P et 20°C.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont renommées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons réalisé des essais de fermentation en laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et des conditions de températures standard (SafLager : 12 °C pendant 48 h, puis 14 °C / SafAle : 20 °C). Nous nous sommes intéressés aux paramètres suivants : production d'alcool, sucres résiduels, floculation et cinétique fermentaire.

Étant donné l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, il est recommandé de respecter les instructions de fermentation données. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

POINTS IMPORTANTS

- ✓ La bière contenant, à la fin de la fermentation, une quantité importante de sucres résiduels fermentescibles, il est obligatoire de la pasteuriser après le conditionnement (entre 80 et 120 PU).
- ✓ Cette levure n'est pas adaptée à la récolte et au réensemencement.

Température de fermentation : idéalement, 15-25 °C

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



Ensemencement : le savoir-faire et l'amélioration continue du schéma de production de la levure de 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 affecter leur viabilité ou leur profil cinétique et/ou analytique. Les brasseurs peuvent choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins, c'est-à-dire :



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LEVURE
SÈCHE ACTIVE

Ensemencement direct

Ensemencer directement la levure dans le fermenteur à la surface du moût à la température de fermentation ou à une température supérieure. Saupoudrer progressivement la levure sèche sur le moût en s'assurant que la levure recouvre toute la surface disponible du moût pour éviter les cristaux. Dans l'idéal, la levure doit être ajoutée pendant la première phase de remplissage du fermenteur, auquel cas l'hydratation peut être effectuée à une température de moût légèrement supérieure ou égale à celle de fermentation, le fermenteur étant ensuite rempli de moût à une température plus basse pour ramener la température de l'ensemble 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 en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné entre 25 et 29 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Dosage : 50 à 80 g/hl lors de la fermentation principale

Analyse typique :

- Levure viable > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactéries lactiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries acétiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu / 10^7 cellule de levure
- Levures « sauvages »¹ : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage : Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il existe une exception à ces règles.

Durée de conservation : Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION