



LIEVITO
SECCO ATTIVO

SafBrew™ LD-20

LA SCELTA OBBLIGATA PER BIRRE Lager molto attenuate (lager bassi carboidrati*/basse calorie)

SafBrew™ LD-20 è la scelta perfetta per la produzione di birre lager molto secche con zuccheri residui ridotti. SafBrew™ LD-20 è composto da lievito secco attivo ed enzimi e consente di produrre birre contenenti lo stesso livello di alcol, riducendo i carboidrati, incluso le destrine, del 20% circa.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces pastorianus*), maltodestrina, glucoamilasi da *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3, supportate su maltodestine), emulsionante: sorbitano monostearato (E/INS 491)

Esteri totali

Medio-
basso

Alcoli
superiori totali
Medio-basso

Attenuazione
apparente
98-102%

Flocculazione
+

Sedimentazione
Alta

Condizioni operative: Mosto standard in tubo EBC a 15°P e 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 laboratorio, utilizzando un mosto standard per tutti i ceppi a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore poi 14°C / SafAle-SafBrew: 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 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: Ottimale: intervallo 12°C-20°C

Inoculo:

Versare il lievito in una quantità d'acqua sterile o bollita e luppolata di almeno 10 volte il suo peso, a 20-28°C. Lasciar riposare per 15-30 minuti, mescolare delicatamente e inoculare la crema risultante nel serbatoio di fermentazione.

In alternativa, è possibile effettuare l'inoculo diretto, a seconda delle proprie attrezzature, abitudini e preferenze, a 12-20°C.

SafBrew™ LD-20 non è idoneo per il reinoculo o il condizionamento in bottiglia o in altri contenitori.

Dosaggio: 160-240 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



LIEVITO
SECCO ATTIVO

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
- Batteri lattici < 1 cfu / $6,0 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Batteri acetici: < 1 cfu / $6,0 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Pediococcus: < 1 cfu / $6,0 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Batteri totali: < 1 cfu / 10^6 cellula di lievito
- Lievito "selvaggio"¹: < 1 cfu / $6 \cdot 10^6$ cellula di lievito
- Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Fino 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 di durata non superiore a 7 giorni, conservare semplicemente in un luogo fresco e asciutto.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Riferirsi alla data "best before" riportata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere sigillati e conservati a una temperatura di 4°C o inferiore e devono essere utilizzati entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.

* fino a meno 20% di carboidrati.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo all'attenzione dei soli professionisti. Non forniamo alcuna dichiarazione o garanzia di alcun tipo, espressa o implicita, in merito alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (incluso l'uso del prodotto e le rivendicazioni) devono essere esaminati localmente per i loro scopi particolari



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ LD-20



FOR HIGHLY ATTENUATED LAGER BEERS [*lower carbohydrate**]

SafBrew™ LD-20 is the perfect choice for the production of very dry and neutral lager beers with reduced residual sugars. SafBrew™ LD-20 consists of both Active Dry Yeast and enzymes and allows the production of beers containing the same level of alcohol with a reduction of up to 20% of carbohydrates including dextrins.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces pastorianus*), Glucoamylase from *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Maltodextrin, Emulsifier: Sorbitan monostearate (E/INS 491)

Total esters

Low -
medium

Total superior
alcohol

Low -
medium

Apparent
attenuation
98-102%

Flocculation
+

Sedimentation
fast

Experimental conditions: Standard wort in EBC tube at 15°P at 20°C/68°F.

Fermentis dry beer 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 using 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 12°C - 20°C (53.6°F - 68.0°F)

Pitching:

Gently sprinkle the dry mix into at least 10 times its weight of sterile water, or boiled and hopped wort, at 20°C to 28°C (68°F to 82.4°F). Let it rest for 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Alternatively, you can choose to pitch directly, depending on your equipment, habits and preferences, at 12°C to 20 °C (53.6°F - 68.0°F)

SafBrew™ LD-20 is not suitable for re-pitching or for bottle and cask conditioning.

Dosage instruction: 160 – 240 g/hl (0.21 to 0.32 oz/gal)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

Typical values¹:

- Viable yeast > 5.0 *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*10⁶ 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.

*meaning reduction of up to 20% carbohydrates in the beer vs same yeast without enzyme.

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™ LD-20



POUR LES LAGERS TRÈS ATTÉNUÉES [à plus faible teneur en glucides*]

SafBrew™ LD-20 est la solution parfaite pour produire des bières Lager très sèches et neutres à teneur réduite en sucres résiduels. SafBrew™ LD-20 se compose de levure sèche active et d'enzymes, et permet de produire des bières contenant le même degré d'alcool mais dont les glucides, y compris les dextrines, sont réduits jusqu'à 20 %.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces pastorianus*), glucoamylase issu d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrine, émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Total d'esters

Faible -
moyen

Total d'alcool supérieur

Faible -
moyen

Atténuation
apparente
98-102 %

Floculation
+

Sédimentation
rapide

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 en utilisant 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).

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

Température de fermentation : optimale : 12 °C - 20 °C

Ensemencement :

Saupoudrer le mélange sec dans l'équivalent d'au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné, entre 20 et 28 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Il est également possible de procéder à un ensemencement direct, selon votre équipement, vos habitudes et vos préférences, à une température comprise entre 12 et 20 °C

SafBrew™ LD-20 ne convient pas à un réensemencement ou à un conditionnement en bouteille ou en fût.

Instruction de dosage : 160 à 240 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

ACTIVE
DRY YEAST

Analyse typique¹ :

- Levure viable > 5,0 * 10⁹ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
 - Bactérie lactique : < 1 cfu / 6,0*10⁶ cellules de levure
 - Bactérie acétique : < 1 cfu / 6,0*10⁶ cellules de levure
 - Pédiocoques : < 1 cfu / 6,0*10⁶ cellules de levure
 - Bactéries totales : < 1 cfu / 10⁶ cellules de levure
 - Levures « sauvages »² : < 1 cfu / 6*10⁶ cellules de levure
 - Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analyse effectuée conformément à notre étude HACCP

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

Stockage :

Ce produit doit être stocké/transporté dans des conditions de sécheresse et à l'abri de la lumière directe du soleil.

Pendant moins de 6 mois, ce produit peut être stocké/transporté à une température ambiante inférieure à 25 °C sans que cela n'affecte ses performances. Des températures maximales de 40 °C sont autorisées pour une période de temps limitée (moins de 5 jours). Fermentis recommande un stockage à long terme à une température contrôlée (inférieure à 15 °C), une fois le produit arrivé à sa destination finale.

Durée de conservation :

36 mois à compter de la date de production. 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 maximum et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

* jusqu'à 20 % de glucides en moins dans la bière par rapport à la même levure sans utilisation d'enzyme.

Les informations fournies par Fermentis sont données à titre informatif à l'attention des professionnels uniquement. Nous ne faisons aucune représentation ou garantie de quelque nature que ce soit, expresse ou implicite, au sujet de ces informations : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les allégations) doivent être examinées localement en fonction de leurs objectifs particuliers.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION