



## Fiche de Données Techniques

# LONDON

## LEVURE ALE DE STYLE ANGLAIS

LalBrew London™ est une véritable souche de bière anglaise sélectionnée pour sa capacité à produire des styles de bière britanniques authentiques et traditionnels. La performance de fermentation est rapide et constante produisant des esters modérés et une atténuation plus faible en raison d'une incapacité à métaboliser le maltotriose. LalBrew London™ est l'une des souches patrimoniales originales sélectionnées dans la collection de cultures de levures Lallemand lors de la fondation de Lallemand Brewing en 1992. Un caractère de levure plus discret permet aux saveurs et aux arômes du malt et du houblon de briller dans des styles comme l'ESB, la Bitter et la Mild. LalBrew London™ peut également être utilisée dans la production de cidres.



### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew London™ :

<b>Pourcentage de solides</b>	93 % à 97 %
<b>Viabilité</b>	≥ 5 x 10 <sup>9</sup> UFC par gramme de levure sèche
<b>Levures sauvages</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> cellules de levures
<b>Milieus pour Levures sauvages</b>	Cette souche est connue pour se développer sur certains milieux pour levures sauvages, notamment LCSM.
<b>Diastaticus</b>	Négatif
<b>Bactéries</b>	< 1 pour 10 <sup>6</sup> 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 London™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 3 jours.

Une atténuation moyenne et une faible floculation.

Des arômes et des saveurs neutres à légèrement fruités, permettant aux malts de s'exprimer.

Cette souche est POF négative

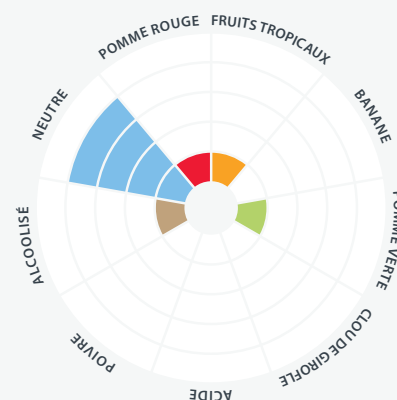
La plage de température optimale pour LalBrew London™ est de 18 - 22°C (65 - 72°F) pour les styles traditionnels.

LalBrew London™ n'utilise pas le maltotriose (une molécule composée de 3 unités de glucose). Le maltotriose compte en moyenne pour 10 à 15% des glucides totaux dans un moût pur malt. Le résultat sera un corps et un goût sucré plus importants dans la bière. Ajustez vos densités et les températures de brassage selon le résultat désiré.

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](mailto:brewing@lallemand.com)*



### SAVEURS & ARÔMES



### EN BREF

#### STYLES DE BIERES

Ales anglaises, pale ales

#### ARÔMES

Légers esters, malté

#### PLAGE D'ATTÉNUATION

65 - 72 %

#### PLAGE DE FERMENTATION

18 - 22°C (65 - 72°F)

#### FLOCCULATION

Faible

#### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

#### TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100 g/hL



Fiche de Données Techniques

# LONDON LEVURE ALE DE STYLE ANGLAIS



## UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew London™, un taux d'ensemencement de 50 - 100 g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Des conditions plus stressantes comme une haute densité, l'utilisation de succédanés ou une acidité élevée peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

LalBrew London™ 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 London™ 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 London™, 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](mailto:brewing@lallemand.com). Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)  
[brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)