



## Fiche de Données Techniques

# NEW ENGLAND

## LEVURE ALE CÔTE EST AMÉRICAINE

LalBrew New England™ est une souche spécialement sélectionnée pour sa capacité à produire un profil unique d'esters fruités désiré dans les styles d'ales de la côte est américaine. Une fermentation typique avec LalBrew New England™ produira des esters tropicaux et fruités, notamment de fruits à noyaux tels que la pêche. Grâce à la synthèse de l'enzyme  $\beta$ -glucosidase, LalBrew New England™ peut accentuer la biotransformation et rehausser les saveurs et arômes de houblons. LalBrew New England™ présente une atténuation moyenne à élevée et une floculation moyenne, la rendant parfaite pour des bières de style côte est américaine.



### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew New England™ :

<b>Pourcentage de solides</b>	93 % à 97 %
<b>Viabilité</b>	$\geq 1 \times 10^9$ UFC par gramme de levure sèche
<b>Levures sauvages</b>	< 1 pour $10^6$ cellules de levures
<b>Diastaticus</b>	Non détectée
<b>Bactéries</b>	< 1 pour $10^6$ 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 New England™ présente :

Une fermentation pouvant être complétée en 7 jours, un peu plus lente que la plupart des souches de fermentation haute, mais parfaitement caractéristique de cette souche.

Une atténuation moyenne à élevée et une floculation moyenne.

Des arômes de fruits tropicaux et de fruits à noyaux.

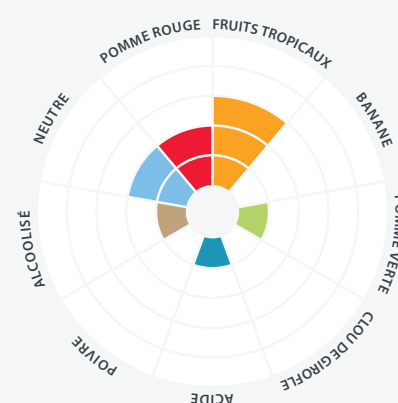
La plage de température optimale pour LalBrew New England™ est de 15°C (59°F) à 22°C (72°F) pour les styles traditionnels.

La phase de latence peut être plus longue comparée à d'autres souches de fermentation haute, allant de 18 à 36 heures.

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 BIÈRES**  
NEIPA, ales type côte est

**ARÔMES**  
Fruits tropicaux et fruits à noyaux

**ATTÉNUATION**  
Moyenne à haute

**PLAGE DE FERMENTATION**  
15 - 22°C (59 - 72°F)

**FLOCCULATION**  
Moyenne

**TOLÉRANCE À L'ALCOOL**  
9% vol.

**TAUX D'ENSEMENCEMENT**  
100g/hL pour obtenir un minimum de 1 million de cellules viables/ml

