



Fiche de Données Techniques

VOSS

LEVURE KVEIK

Kveik est un mot norvégien signifiant levure. Dans la tradition fermière norvégienne, Kveik était conservée par séchage et passée de génération en génération. La Kveik est la levure sèche traditionnelle originale ! La souche LalBrew Voss™ fut obtenue grâce à Sigmund Gjernes (Voss, Norvège) qui a maintenu cette culture en utilisant des méthodes traditionnelles depuis les années 1980 et l'a généreusement partagée avec la communauté brassicole. LalBrew Voss™ supporte une large plage de température de fermentation entre 25 et 40°C (77-104°F) avec un optimum entre 35 et 40°C (95-104°F). Des fermentations très rapides jusqu'à l'atténuation complète sont atteintes avec une température optimale entre 2 et 3 jours. Le profil des saveurs et des arômes est régulier peu importe la température de fermentation choisie : neutre avec des notes fruitées subtiles d'orange et d'agrumes.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Voss™ :

Pourcentage de solides	93 % à 96 %
Viabilité	≥ 5 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche
Levures sauvages	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures
Diastaticus	Non détectée
Bactéries	< 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, LalBrew Voss™ présente :

- Une fermentation pouvant être complétée en :
 - 2 jours à 40°C (104°F)
 - 3 à 4 jours à 30°C (86°F)
 - 5 à 7 jours à 25°C (77°F)

Une atténuation moyenne à élevée et une floculation très élevée.

Un profil aromatique neutre peu importe la température de fermentation avec des notes d'orange et d'agrumes.

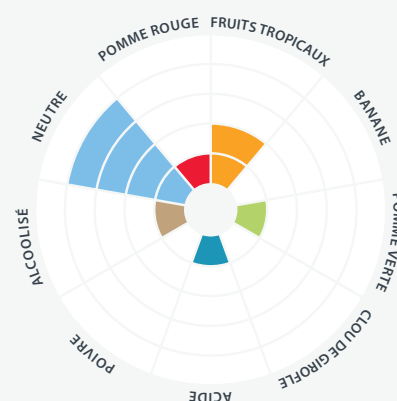
La température optimale de fermentation de LalBrew Voss™ pour des styles traditionnels est entre 35 et 40°C (95-104°F).

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux et des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût. Nos recherches suggèrent qu'ensemencer LalBrew Voss™ directement dans le moût sans réhydratation préalable offrira souvent de meilleures performances, notamment une phase de latence plus courte et une meilleure atténuation.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter brewing@lallemand.com



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIERES

Bières fermières norvégiennes, bières neutres à fermentation rapide

ARÔMES

Relativement neutres, notes d'orange et d'agrumes

ATTÉNUATION

Moyenne à élevée

PLAGE DE FERMENTATION

25 - 40°C (77 - 104°F)
Optimum : 35 - 40°C (95 - 104°F)

FLOCCULATION

Très élevée

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50-100g/hL pour obtenir un minimum de 2,5-5 millions de cellules/ml

