



Fiche de Données Techniques

WIT

LEVURE ALE POUR BIÈRES DE BLÉ BELGES

LalBrew Wit™ est une souche relativement neutre pouvant être utilisée pour une large variété de styles de bières de blé. La production d'esters et de phénols est plus faible que pour les souches traditionnelles d'Hefeweizen telle que LalBrew Munich Classic™. LalBrew Wit™ confère un profil de base avec des arômes de banane et d'épices tout en laissant de la place pour l'addition d'autres épices. Les styles traditionnels fabriqués avec cette levure incluent, entre autres, blanche belge, American Wheat, Berliner Weiss, Gose, Hefeweizen, Dunkelweizen et Weizenbock.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Wit™ :

Pourcentage de solides	93 % à 97 %
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 à 20°C (68°F), LalBrew Wit™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4 jours.

Une atténuation moyenne à élevée et une faible floculation.

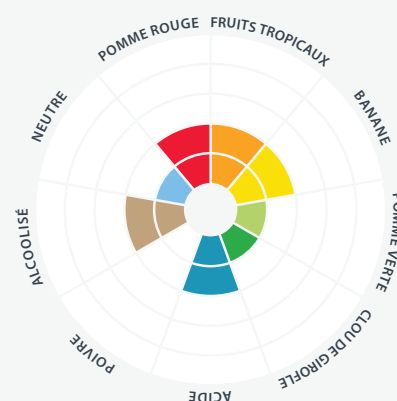
Des arômes et des saveurs fruités avec des notes de banane et une pointe de clou de girofle.

La plage de température optimale pour LalBrew Wit™ est de 17°C (63°F) à 22°C (72°F) pour les styles traditionnels.

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



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIERES

Bières de blé

ARÔMES

Fruité, légèrement banane et clou de girofle

ATTÉNUATION

Moyenne à élevée

PLAGE DE FERMENTATION

17 - 22°C (63 - 72°F)

FLOCCULATION

Faible

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

12% vol.

TAUX D'ENSEMENCEMENT

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

