



SafAle™ BE-256



LIEVITO
SECCO ATTIVO

LA SOLUZIONE IDEALE PER LE STRONG ALE BELGHE

Lievito secco attivo raccomandato per fermentare una varietà di birre di tipo belga, ad esempio le birre d'abbazia, conosciute per le note fruttate e il tenore alcolico elevato. Fermenta molto rapidamente e rivela forti aromi di fermentazione. Per mantenere il profilo aromatico al termine della fermentazione, si raccomanda di separare questo lievito prima possibile dopo la fermentazione.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante (E/INS491)

Esteri totali
elevati

Alcoli superiori
totali
elevati

Attenuazione
apparente
82-86%

Flocculazione
+

Sedimentazione
rapida

Condizioni sperimentali: mosto standard in tubo EBC a 18°P a 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 condizioni di laboratorio con mosto standard per tutti i ceppi e a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore, quindi 14°C / SafAle: 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 rispettare le istruzioni di fermentazione raccomandate. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Idealmente 18-26°C



Inoculo: il know-how di Lesaffre e il miglioramento continuo dei processi di produzione dei lieviti hanno permesso di ottenere **lieviti secchi di qualità eccezionale, in grado di resistere a un'ampia varietà di condizioni di utilizzo, compresi quello a freddo e in assenza di una pre-reidratazione, senza influenzarne la vitalità, la cinetica e/o il profilo analitico.** I birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo più adatte alle proprie esigenze, in particolare **con il nostro marchio E2U™ si ha la possibilità di reidratare o inoculare direttamente in base alle attrezzature disponibili o alle preferenze.**

Inoculo diretto

Inoculare il lievito direttamente nel tino di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. Disperdere omogeneamente il lievito secco nel mosto accertandosi che il lievito copra l'intera superficie di mosto disponibile per evitare grumi. Idealmente, il lievito verrà aggiunto durante la prima fase di riempimento del tino; in questo caso, l'aggiunta può essere eseguita a una temperatura del mosto superiore alla temperatura di fermentazione, riempiendo quindi il fermentatore con mosto a temperatura inferiore in modo da portare la temperatura complessiva del mosto alla temperatura di fermentazione.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO**Previa reidratazione**

In alternativa, disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso 10 volte superiore a 25 - 29°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

Dosaggio: da 50 a 80 g/hl.

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori 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 molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate e conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ BE-256



THE CHAMPION YEAST FOR STRONG ALES

Active dry yeast recommended to ferment a diversity of Belgian type beers such as abbey style known for its fruitiness and high alcohol content. It ferments very fast and reveals strong fermentation aromas. To maintain the aromatic profile at the end of the fermentation, we do recommend to crop this yeast as soon as possible after fermentation.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifier: monostearate sorbitan (E/INS 491)

Total esters
high

Total superior
alcohols
high

Apparent
attenuation
82-86%

Flocculation
+

Sedimentation
fast

Experimental conditions: standard wort in EBC tube at 18°P at 20°C/68°F.

Fermentis dry brewing 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 with 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). We focused on the following parameters: Alcohol production, residual sugars, flocculation and fermentation kinetic.

Given the impact of yeast of the quality of the final beer it is recommended to respect the recommended fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

Fermentation temperature: Ideally 18-26°C (64.4-78.8°F)



Pitching: Lesaffre know-how and continuous yeast production process improvement generates an **exceptional quality of dry yeasts able to resist to a very wide range of uses, incl. cold or no rehydration conditions, without affecting their viability, kinetic and/or analytical profile.** Brewers can choose usage conditions that fit the best their needs:

With our E2U™ label, you have the choice: you can rehydrate, or you can pitch directly; depending on your equipment, habits and feelings.

Direct Pitching

Pitch the yeast directly in the fermentation vessel on the surface of the wort at or above the fermentation temperature. Progressively sprinkle the dry yeast into the wort ensuring the yeast covers all the surface of wort available to avoid clumps. Ideally, the yeast will be added during the first part of the filling of the vessel; in which case hydration can be done at wort temperature higher than fermentation temperature, the fermenter being then filled with wort at lower temperature to bring the entire wort temperature at fermentation temperature.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



With prior rehydration

Alternatively, sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water or boiled and hopped wort at 25 to 29°C (77°F to 84°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Dosage: 50 to 80 g/hl / 0,06 to 0,10 oz/gal

Typical analysis:

- Viable yeast > 1.0×10^{10} cfu/g
- Purity : > 99.999 %
- Lactic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Acetic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pediococcus: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Total Bacteria: < 5 cfu / 10^7 yeast cell
- "Wild" Yeast¹: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 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 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

Shelf life:

36 months from production date. Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ BE-256



AKTIVE
TROCKENHEFE

DIE IDEALE LÖSUNG FÜR BELGISCHE STRONG ALES

Aktive Trockenhefe empfohlen für die Gärung einer Vielfalt von belgischen Bieren wie fruchtigen und hochalkoholischen Klosterbieren. Sie gärt sehr schnell und entfaltet starke Gärungsaromen. Um das aromatische Profil am Ende der Gärung zu bewahren, empfehlen wir, diese Hefe nach Abschluss der Gärung möglichst schnell zu ernten.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulgator E/INS491

Gesamt-Ester
hoch

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
hoch

Scheinbarer
Vergärungsgrad
82-86%

Bruchbildung
+

Sedimentation
schnell

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 13,5°P bei 20°C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angeichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Idealerweise 18–26 °C

Unsere E2U™-Kennzeichnung lässt Ihnen die Wahl: Sie können rehydrieren oder direkt anstellen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Ihrer Vorliebe.



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



AKTIVE
TROCKENHEFE

Direktes Anstellen

Geben Sie die Hefe direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter bei-Gärtemperatur oder darüber. Streuen Sie die Trockenhefe nach und nach auf die Würze. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Hefe über die gesamte Oberfläche der Würze verteilen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise wird die Hefe in der ersten Phase des Befüllens hinzugegeben. In diesem Fall kann die Aktivierung bei einer Würztemperatur erfolgen, die über der Gärtemperatur liegt, da der Gärbehälter anschließend mit kühlerer Würze aufgefüllt wird, sodass die Temperatur der Würze letztlich die Gärtemperatur erreicht.

Mit vorheriger Hydratation

Alternativ können Sie die Hefe in mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter oder gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25 bis 29 °C streuen. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme zur Anstellwürze geben.

Dosierung: 50 bis 80 g/hl.

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > $1,0 \cdot 10^{10}$ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE / 10^7 Hefezellen
- Wildhefen¹: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

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

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ BE-256



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

LA MEILLEURE SOLUTION POUR LES ALES FORTES

Levure sèche active recommandée pour fermenter différentes bières de type belge, comme les bières d'abbaye connues pour leurs notes fruitées et leur forte teneur en alcool. Elle fermente très rapidement et révèle des arômes fermentaires importants. Pour conserver son profil aromatique dans la bière, nous recommandons de récolter la levure le plus vite possible une fois la fermentation achevée.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E/INS491

Esters totaux
élevé

Alcools
supérieurs totaux
élevé

Atténuation
apparente
82-86 %

Floculation
+

Sédimentation
rapide

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 18 °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 avec 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). Nous nous sommes intéressés aux paramètres suivants : production d'alcool, sucres résiduels, floculation et cinétique fermentaire.

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

Température de fermentation : idéalement, 18-26 °C

Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou bien ensemercer directement ; tout dépend de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.

Ensemencement : le savoir-faire et l'amélioration continue du schéma de production de la levure de Lesaffre permettent **d'obtenir des levures sèches actives d'une qualité exceptionnelle, capables de résister à un très large éventail d'utilisations, notamment dans des conditions de réhydratation à froid ou sans réhydratation, sans affecter leur viabilité ou leur profil cinétique et/ou analytique.** Les brasseurs peuvent choisir les conditions d'utilisation qui correspondent le mieux à leurs besoins, c'est-à-dire :



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LEVURE
SÈCHE ACTIVE

Ensemencement direct

Ensemencer directement la levure dans le fermenteur à la surface du moût à la température de fermentation ou à une température supérieure. Saupoudrer progressivement la levure sèche sur le moût en s'assurant que la levure recouvre toute la surface disponible du moût pour éviter les cristaux. Dans l'idéal, la levure doit être ajoutée pendant la première phase de remplissage du fermenteur, auquel cas l'hydratation peut être effectuée à une température de moût légèrement supérieure ou égale à celle de fermentation, le fermenteur étant ensuite rempli de moût à une température plus basse pour ramener la température de l'ensemble à la température de fermentation.

Avec réhydratation préalable

Il est également possible de saupoudrer la levure dans au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné à une température de 25 à 29 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemer la crème obtenue dans le fermenteur.

Dosage : 50 à 80 g/hl.

Analyse typique :

- Levure viable > $1,0 \times 10^{10}$ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactéries lactiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries acétiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu / 10^7 cellule de levure
- Levures « sauvages »¹ : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage : Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il existe une exception à ces règles.

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 et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION