

## Scheda Tecnica



# BELLE SAISON

## LIEVITO ALE IN SITLE BELGIAN-SAISON

Il LalBrew Belle Saison™ è un lievito di stampo belga appositamente selezionato per la sua abilità nel ricreare birre in stile Saison. Il LalBrew Belle Saison™ è un lievito varietà diastaticus che permette ai birrai e alle birraie di raggiungere elevate attenuazioni, caratteristiche di questi tradizionali stili di birra. Sviluppato per resistere ad elevate temperature di fermentazione secondo i tradizionali metodi di produzione "Farmhouse", le birre prodotte con il LalBrew Belle Saison™ risultano fruttate, speziata e rinfrescanti. Grazie all'espressione dell'enzima  $\beta$ -glucosidasi, il LalBrew Belle Saison™ è in grado di promuovere le biotrasformazioni ed accentuare l'aroma ed il sapore di luppolo in stili di birra come le hoppy saison.



### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Classificato come *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*, lievito ad alta fermentazione.

Analisi standard per il lievito LalBrew Belle Saison™:

<b>Sostanza secca</b>	93% - 97%
<b>Cellule vitali</b>	$\geq 5 \times 10^9$ UFC per grammo di lievito secco
<b>Lieviti selvaggi</b>	< 1 per $10^6$ cellule di lievito
<b>Terreni di coltura per lieviti selvaggi</b>	Questo ceppo è risaputo crescere su alcuni terreni di coltura per lieviti selvaggi come il LWYM e LCSM.
<b>Diastaticus</b>	STA1 positivo
<b>Batteri</b>	< 1 per $10^6$ cellule di lievito

Il prodotto viene rilasciato sul mercato solo dopo aver superato una serie di rigorose analisi

\*Vedere la scheda tecnica per ulteriori dettagli



### CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

In condizioni operative standard secondo metodo Lallemand con mosto a 20°C (68°F) il lievito LalBrew Belle Saison™ mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 10 giorni. La maggior parte della fermentazione si completa dopo 4 giorni, con la densità che continua lentamente a scendere a causa dell'attività della glucoamilasi. Assicurarsi che la densità sia stabile prima di confezionare il prodotto.

Elevata Attenuazione e Bassa Flocculazione.

Aroma e gusto sono fruttati e speziati con un tocco di alcolico. Note citriche e pepate tipiche delle Saison.

Questo ceppo è POF Positivo.

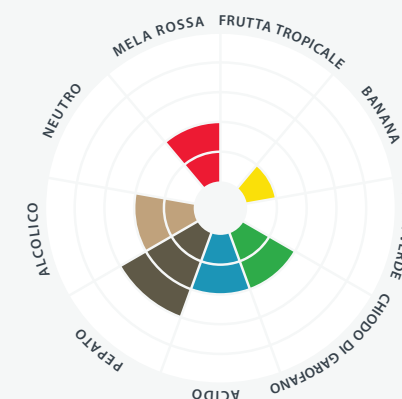
L'intervallo ottimale di temperatura per il lievito LalBrew Belle Saison™ per produrre stili tradizionali è di 20 - 35°C (68 - 95°F).

I *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus* sono in grado di utilizzare le destrine. Un'attenzione particolare alle procedure di sanificazione è consigliata per evitare qualsiasi tipo di contaminazione incrociata con le altre produzioni.

La fase di latenza, la durata di fermentazione, il grado di attenuazione e il profilo aromatico sono relazionati alla densità di inoculo, gestione del lievito, temperatura di fermentazione e caratteristiche nutritive del mosto di birra. *Se ci sono ulteriori domande non esitate a scriverci a [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)*



### GUSTO E AROMA



### DATI SALIENTI

#### STILI DI BIRRA

Saison

#### AROMA

Citrico, pepato

#### INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

86 - 94%

#### INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

20 - 35°C (68 - 95°F)

#### FLOCCULAZIONE

Bassa

#### ALCOOL TOLLERANZA

15% ABV

#### TASSO DI INOCULO

50 - 100g/hl



Scheda Tecnica

# BELLE SAISON LIEVITO ALE IN SITLE BELGIAN-SAISON



## UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni fermentative e il profilo aromatico della birra. Per il lievito LalBrew Belle Saison™, un tasso di inoculo di 50-100g per hl di mosto è sufficiente per raggiungere risultati ottimali per la maggior parte delle fermentazioni. Fermentazioni più stressanti come mosti ad elevata densità, elevato utilizzo di succedanei o elevata acidità potrebbero richiedere maggiori quantitativi di inoculo e l'utilizzo di nutrienti addizionali per garantire una corretta fermentazione.

Il LalBrew Belle Saison™ può essere reinoculato come qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche di ogni birrificio per la gestione del lievito. L'aerazione/ossigenazione del mosto è richiesta quando si reinocula il lievito secco.



## CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew Belle Saison™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente secco al di sotto dei 4°C (39°F). Il LalBrew Belle Saison™ perde rapidamente le sue caratteristiche se esposto all'aria.

Non utilizzare confezioni da 500g o 11g che abbiano perso il vuoto. Le confezioni aperte devono essere risigillate, conservate in luogo asciutto al di sotto dei 4°C (39°F), ed utilizzate entro 3 giorni dall'apertura. Se la confezione aperta viene rimessa immediatamente sottovuoto dopo l'apertura, il lievito può essere conservato al di sotto dei 4°C fino alla data di scadenza indicata sulla confezione. Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza stampata sulla confezione.

Le caratteristiche sono garantite quando il lievito è conservato correttamente e prima della data di scadenza. In ogni caso, il lievito secco di Lallemand Brewing è molto resistente e alcuni ceppi possono tollerare brevi periodi di stoccaggio in condizioni non del tutto ottimali.



## INOCULO DIRETTO

L'inoculo diretto è il metodo preferito per inoculare il mosto. Questo metodo è più semplice della reidratazione garantendo maggiore costanza fermentativa e riducendo il rischio di contaminazione. Semplicemente spargere il lievito uniformemente sulla superficie del mosto nel fermentatore mentre questo viene riempito. I movimenti del mosto durante il riempimento del fermentatore permetteranno un miglior mescolamento del lievito nel mosto stesso.

Per il LalBrew Belle Saison™ non ci sono significative differenze nelle prestazioni fermentative quando inoculato direttamente comparato alla reidratazione.



## REIDRATAZIONE

La reidratazione del lievito prima dell'inoculo dovrebbe essere effettuata solo quando non è possibile optare per l'inoculo diretto. Deviazioni significative dai protocolli di reidratazione possono risultare in fermentazioni più lunghe, scarsa attenuazione e aumento del rischio di contaminazione. Le procedure di reidratazione sono disponibili sul nostro sito web.

Misurare il lievito pesandolo secondo il tasso di inoculo raccomandato. I classici calcolatori di inoculo, ottimizzati per i lieviti liquidi, potrebbero determinare un sovra inoculo per il lievito secco.



### ANGOLO DEI BIRRAI

Per maggiori informazioni sui nostri lieviti che includono:

- › Documenti Tecnici
- › Pratiche di Ottimizzazione
- › Ricette
- › Calcolatore del tasso di inoculo ed altri strumenti di birrificazione

Scansiona questo QR per visitare l'angolo dei birrai sul nostro sito web.

### CONTATTACI

Per qualsiasi domanda non esitate a contattarci su **brewing@lallemand.com**. Abbiamo un team di rappresentanti tecnici felici di aiutarvi e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.

**www.lallemandbrewing.com**  
**brewing@lallemand.com**