



Levures liquides pour bière Wyeast

Tous les amateurs brasseurs sont unanimement d'accord sur 1 chose : la levure a une très grande influence sur le goût de votre bière. En utilisant des levures liquides pour bière, la qualité de la bière brassée par vous-même va faire des grands bonds en avant. WYEAST est le plus important fournisseur au monde de cultures liquides pures pour brasseurs amateurs. Des types de levures spécifiques, en provenance de bières connues dans le monde entier, ont été soigneusement sélectionnées et reproduites dans leurs laboratoires et unités de production modernes. Grâce à un emballage unique, le « smack-pack », chaque brasseur amateur peut maintenant utiliser lui-même chez lui une culture de levure spécifique pour sa bière. L'utilisation est d'une simplicité renversante : retirez le smack-pack du frigo, ouvrez le sachet intérieur en l'éclatant d'un coup de poing, secouez vigoureusement et laissez le sachet gonfler à la température ambiante. Vous avez maintenant une culture de levure pure et stérile, prête à l'emploi! Coupez le sachet pour l'ouvrir entièrement... et versez la culture de levure dans le moût de malt refroidi !

Levures BREWER'S CHOICE ACTIVATOR

Ces cultures pures liquides possèdent les mêmes avantages que les petits conditionnements, mais contiennent 3,5 fois plus ! Elles sont destinées à ensemencement direct dans des moûts de 20 litres. Une micro-brasserie peut donc facilement préparer en 1 fois un pied de cuve de 20 litres, suffisant pour démarrer 250 litres de moût de malt. Les avantages principaux peuvent se résumer en quelques mots :

- Emballé stérile dans le « smack-pack » spécial.
- Contenance 125 ml, y compris le substrat d'alimentation.
- Simple à mettre en marche: comprimer l'emballage et laisser gonfler.
- Contient plus que 3 fois plus de levure que les levures WYEAST normales.
- Longue conservation: 6 - 12 mois après la date de production.

COMMENT UTILISER ?

Cette levure a besoin d'une incubation de 1 à 4 jours, dépendant de l'âge de l'emballage. Comptez 1 journée d'incubation pour chaque mois après la date de production.

MODE D'EMPLOI :

1. Pour activer la levure, il faut une bonne température : 21-26 °C. Posez l'emballage à plat sur une table, localisez le petit sachet (légèrement bombé) à l'intérieur de l'emballage. Mettez l'emballage dans la

paume de la main de sorte que le sachet intérieur se trouve au milieu de la paume. Avec l'autre main, poussez fortement (ou tapez) sur le sachet bombé à l'intérieur de l'emballage, pour casser le sachet de sorte que la levure soit libérée dans le liquide environnant (contrôlez bien si la bosse du sachet a disparue).

2. Malaxez l'emballage et secouez-le énergiquement pour bien mélanger les levures au liquide nutritif. Les levures se multiplieront maintenant à l'intérieur de l'emballage hermétique, ce qui se remarque par le gonflement de celui-ci. Il faut que l'emballage gonflé aie une épaisseur de 2,5 à 3 cm. Ce temps d'incubation varie de un à plusieurs jours (à 21-26 °C) et cela dépend de la fraîcheur de la levure. Vieille d'un mois elle demande une journée, par mois de plus il faut compter un jour en plus.

3. La levure est maintenant prête pour ensemencer le moût. Nettoyez préalablement l'emballage avec une solution stérilisante, secouez bien, ouvrez l'emballage et ajoutez son contenu au moût.

4. Remuez bien le moût d'une manière aseptique, pour y introduire l'air nécessaire aux levures pour se multiplier. Posez le barboteur et respectez une température de 23° C jusqu'au démarrage de la fermentation. Celle-ci se fera endéans les 24h dépendant du type de levure.

TEMPERATURES DE FERMENTATION :

Pour les levures du type ALE, cette température est de 16 à 18 °C et pour le type LAGER entre 6 et 11,5 °C.

PIED DE CUVE PLUS GRAND

Pour brasser une plus grande quantité de bière ou pour traiter une levure déjà vieille de 6 à 12 mois ou pour tenir en vie les levures d'un emballage déjà gonflé mais non employé à cause d'un retard dans la préparation du moût, il faut travailler de la façon suivante :

Faites bouillir durant 15 min. 500 ml d'une solution d'extrait de malt à densité 1.040, versez-la ensuite dans un récipient stérile (erlenmeyer en verre p.e.), fermez-le bien avec un tampon d'ouate et laissez refroidir. Ajoutez la levure et aérez bien (de préférence avec de l'air stérile produit par une pompe d'aquarium muni d'un petit filtre stérile). Tenez le récipient couvert à la bonne température de 21 à 26 °C durant 12 h (multiplication prolongée des levures). Ajoutez ensuite ce pied de cuve amélioré au moût préparé préalablement. CONSERVER AU FRAIS, NE PAS CONGELER !



**TYPES DE LEVURES DISPONIBLES :****Levures type ALE**

Les bières ALE ont un profil riche et un corps bien fort avec un arôme et un goût fruité. Chaque sorte possède des caractéristiques uniques, qui peuvent être améliorées soit minimalisées dépendant du brassage même et des températures de fermentation.

1007 German Ale

Fermente même à 13°C et donne une bière sèche et fraîche au goût complexe doux mais généreux, accompagné d'une mousse extrêmement puissante. Floculation minimale. Température de fermentation = 13°-20°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

1010 American Wheat

Levure haute fermentation donnant une bière sèche et légèrement âpre, mais très rafraîchissante. Floculation = basse. Température de fermentation = 14°-23°C. Degré de fermentation = 74%-78%.

1028 London Ale

Structure riche. Goût pur et frais, costaud et solide. Produit un peu de diacetyl. Floculation moyenne. Température de fermentation = 15°-22°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

1056 American Ale

Souvent utilisée pour brasser des bières typiquement américaines. Pour une bière sèche et douce, très équilibrée. Floculation basse/moyenne. Température de fermentation = 15-22°C. Degré de fermentation = 73-77%.

1084 Irish Ale

Produit une bière pure, crémeuse, douce, corsée, fruitée avec une trace de diacetyl. Levure idéale pour une vraie Stout. Floculation moyenne. Température de fermentation = 16°-22°C. Degré de fermentation = 71%-75%.

1098 British Ale

De Whitbread. Pour une bière sèche, fraîche, légèrement âpre, fruitée et équilibrée. Fermente bien à 19°C. Floculation moyenne. Température de fermentation = 18°-22°C. Degré de fermentation = 73%-75%.

1099 Whitbread Ale

Pour une bière légèrement malteuse et fruitée. N'est pas si âpre et fraîche que 1098. Clarification facile sans filtration. Floculation haute. Température de fermentation = 18-24°C. Degré de fermentation = 68%-72%.

1187 Ringwood Ale

Levure européenne très connue à caractéristiques uniques. Ester fruité et une floculation haute donnent un profil malteux complexe. Clarification haute. Un temps de repos pour le diacetyl après la fermentation est recommandé. Floculation haute. Température de fermentation = 18°-23°C. Degré de fermentation = 68%-72%.

1272 All American Ale

Plus fruitée et floculante que la 1056. Légèrement moiteuse, douce, pure et avec une finition légèrement âpre. Floculation haute. Température de fermentation = 16°-22°C. Degré de fermentation = 72%-76%.

1275 Thames Valley Ale

Pour des bières « bitter », typiquement anglaises. Donne un goût riche et complexe. Une bière pure avec un caractère légèrement malteux, légèrement fruitée, basse en esters, bien équilibrée. Floculation moyenne. Température de fermentation = 16°-22°C. Degré de fermentation = 72%-76%.

1318 London Ale III

D'une brasserie de Londres avec un profil bien malteux et houblonneux. Une levure de haute fermentation, fruitée, très douce, avec une palette légèrement équilibrée. Finition peu sucrée. Floculation haute. Température de fermentation = 18°-23°C. Degré de fermentation = 71%-75%.

1335 British Ale II

Profil de fermentation typiquement anglais et canadien. Goût malteux, avec une finition âpre. Pur, plutôt sec. Floculation haute. Température de fermentation = 17°-24°C. Degré de fermentation = 73%-76%.

1469 West Yorkshire Ale

produit des bières aux saveurs de malt moelleux et plein de caractère, mais finit sec, A utiliser de préférence pour la production de bière conditionnée amers, ESB et des bières légères. Floculation haute. Température de fermentation = 18-22°C. Degré de fermentation = 67%-71%.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**1728 Scottish Ale**

Levure idéale pour une bière SCOTCH et toutes sortes de bières ALE de haute densité. Floculation haute. Température de fermentation = 13°-24°C. Degré de fermentation = 69%-73%.

1968 London ESB Ale

Levure de haute fermentation avec un caractère riche et malteux et avec une bonne balance fruitée. Nécessité d'une aération additionnelle et une agitation due à la forte floculation. Très bonne levure pour des bières CASK-conditionnées. Floculation haute. Température de fermentation = 18°-22°C. Degré de fermentation = 67%-71%.

2565 Kölsch

Un hybride aux caractéristiques d'une ale (fermentation haute) et d'une bière lager (fermentation basse), développant un goût très malteux et assez fruité avec un après-goût corsé. Floculation basse. Température de fermentation = 13°-21°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

Levures type LAGER

Des bières LAGER sont typiquement plus légères et sèches que les ALES qui ont plutôt une finition âpre. Les levures lager produisent en général beaucoup de soufre durant la fermentation à basse température. Ce soufre se dissipe durant la maturation.

2000 Budvar Lager

Arôme malteux légèrement fruité. Riche profil de malt. Finition malteuse cependant sèche, très équilibrée, rafraîchissante. Caractère houblonné dans la finition. Floculation moyenne/haute. Température de fermentation = 9°-13°C. Degré de fermentation = 71%-75%.

2001 Urquell Lager

Arôme généreux de fruits et fleurs. Palette très sèche avec un caractère agréable d'une subtilité malteuse. Finition très pure et neutre. Floculation moyenne/haute. Température de fermentation = 9°-14°C. Degré de fermentation = 72%-76%.

2007 Pilsen Lager

Souche d'une pils américaine classique au goût malteux et uniforme, fournissant une bière corsée plutôt sèche. Floculation moyenne. Température de fermentation = 9°-13°C. Degré de fermentation = 71%-75%.

2042 Danish Lager

Riche, style Dortmund. Apre, finition sèche. Le profil doux accentue les caractéristiques du houblon. Floculation minimale. Température de fermentation = 8°-13°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

2112 California Lager

Bonne levure pour la production des bières du West Coast 19^{ème} siècle. Retient les caractéristiques d'une bière lager à une température jusqu'à 19°C. Produit des bières malteuses et très claires. Floculation haute. Température de fermentation = 14°-20°C. Degré de fermentation = 67%-71%.

2124 Bohemian Lager

Levure pils de Weihenstephan. Fermentation propre et malteuse avec un résidu de malt riche dans des pils denses. Floculation moyenne. Température de fermentation = 9°-14°C. Degré de fermentation = 69%-73%.

2206 Bavarian Lager

Une levure employée souvent en Allemagne, pour obtenir des bières blondes riches en corps et bien malteuses. Floculation moyenne. Température de fermentation = 8°-14°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

2278 Czech Pils

Levure classique du Pays des pils pour une pils avec un arrière-goût sec, mais mousteux. Le choix parfait pour des bières pils et bock. Le soufre qui se forme pendant la fermentation disparaîtra pendant la conservation. Floculation moyenne/haute. Température de fermentation = 10°-14°C. Degré de fermentation = 71%-75%.

2308 Munich Lager

Levure unique pour brasser des lagers fines. Très douce, bien ronde et corsée. Profite de la hausse de température pour le repos diacetyl. Floculation moyenne. Température de fermentation = 9°-13°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

3711 French Saison

Pour brasser des bières très aromatiques style Saison et Farmhouse. Floculation basse. Température de fermentation = 18°-25°C. Degré de fermentation = 77%-83%.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**Levures BIERES BLANCHES**

Une gamme d'arômes et goûts innombrables d'une gamme variée de levures de bières blanches. Des esters fruités intenses et des arômes dominants. Ces caractéristiques seront intensifiées en augmentant la température de fermentation.

3056 Bavarian Wheat Blend

Mixe des levures de haute fermentation ALE et BLANCHE produisant des esters doux et des bières blanches phénoliques. Floculation moyenne. Température de fermentation = 18°-23°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

3068 Weihenstephan Weizen

Une levure exceptionnelle à fermentation haute, responsable du caractère unique et épicé des bières de froment. Goût très riche, malteux, rappelant le clou de girofle, la vanille et la banane. Les meilleurs résultats s'obtiennent par fermentation à environ 20°C. Floculation basse. Température de fermentation = 18°-24°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

3333 German Wheat

Profil au goût subtil pour des levures de bières blanches avec une palette fruitée, bien âpre. Goût sherry. Floculation haute. Température de fermentation = 17°-24°C. Degré de fermentation = 70%-76%.

3638 Bavarian Wheat

Levure hefeweizen à haute fermentation avec un goût et des arômes complexes. Esters bananes et chewing-gum, lichées et pomme/prune, girofle. Floculation basse. Température de fermentation = 18°-24°C. Degré de fermentation = 70%-76%.

LAMBIC**5112 Brettanomyces Bruxellensis**

Levure sauvage isolée des cultures des brasseries de la région Bruxelloise en Belgique. Produit le caractère typique d'une lambic, d'une gueuze ou d'une vieille brune. Fermente mieux dans un pH plus bas une fois que la première fermentation a commencé. Cette levure est généralement utilisée en combinaison avec des levures sauvages, des bactéries lactiques et la *Saccharomyces Cerevisiae*. Produit peu d'acidité. Possibilité de pellicule dans les bouteilles ou les fûts. Maturation nécessaire de 3 à 6 mois pour le développement du goût.

Floculation moyenne. Température de fermentation = 15°-24°C. Degré de fermentation = bas.

5335 Lactobacillus

Des bactéries lactiques isolées d'une brasserie belge. Cette culture produit une acidité modérée et est retrouvée dans des lambics, gueuzes, vieilles brunes et Berliner Weisse. Toujours utilisés en combinaison avec la *Saccharomyces Cerevisiae* et souvent avec toute autre levure sauvage (15°-35°C).

5733 Pediococcus

Bactéries lactiques utilisées pour brasser des bières belges où une acidité supplémentaire est souhaitée. Souvent retrouvées dans la gueuze et certaines autres bières belges. Produisent beaucoup d'acidité.

SPÉCIALITÉS BELGES**1214 Belgian Ale**

Levure type abbaye, à fermentation haute, pour bières de haute gravité et fruitées par la formation d'esters. Floculation minimale. Température de fermentation = 14°-24°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

1388 Belgian Strong Ale

Levure robuste avec beaucoup de goût, supportant un haut degré d'alcool. Arôme et goût fruité. Bière sèche à arrière goût un peu âpre. Floculation minime. Température de fermentation = 18°-24°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

1762 Belgian Abbey II

Pour des bières de haute densité au caractère ardent, grâce au titre d'alcool élevé. Légèrement fruité, avec un après-goût plutôt sec. Floculation moyenne. Température de fermentation = 18°-24°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

3278 Belgian Lambic Blend

Contient une sélection de *Cerevisiae Saccharomyces* ainsi qu'une levure style bière blanche belge, levure sherry, 2 souches de *Brettanomyces* et des bactéries lactiques. Ce mixe ne contient pas toutes les cultures se trouvant dans les Lambics (bières belges) mais les organismes les plus importants pour le goût décisif de ce type de bière sont présent. Floculation basse/moyenne. Température de fermentation = 17°-24°C. Degré de fermentation = 62%-75%.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**3463 Forbidden Fruit**

D'une brasserie belge, produisant des bières blanches à grand-cru. Profil phénolique fruité en douceur. Disponibilité saisonnière. Floculation basse. Température de fermentation = 17°-24°C. Degré de fermentation = 73%-77%.

3522 Belgian Ardennes

Levure pour le brassage des ales belges classiques. Produit des phénols en augmentant la température de fermentation. Fruité en douceur et de caractère épicé. Floculation haute. Température de fermentation = 18°-29°C. Degré de fermentation = 72%-76%.

3724 Belgian Saison

Levure de saison classique. Arômes épicés et complexes. Goût âpre et sec légèrement fruité. Meilleurs résultats à une température de fermentation légèrement plus élevée. Généralement une fermentation lente. Floculation basse. Température de fermentation = 21-29°C. Degré de fermentation = 76%-80%

3763 Roeselare Ale Blend

Produit des bières avec un profil complexe et une acidité particulière. Maturation de 18 mois. La propagation de cette culture n'est pas recommandée, car il en résulte un changement dans les proportions des différents composants (mélange de Belgian ale, Lactobacillus, Pediococcus, un sherry-culture en deux cultures Brettanomyces). Floculation variable. Température de fermentation = 18-30°C. Degré de fermentation = 80%

3787 Trappist High Gravity

Levure robuste de haute fermentation d'un caractère phénolique. Tolérance d'alcool jusqu'à 12%. L'idéale pour votre Bière de Garde. Fermentation sèche au profil riche en esters et une palette malteuse. Floculation moyenne. Température de fermentation = 18°-25°C. Degré de fermentation = 75%-80%.

3942 Belgian Wheat

D'une petite brasserie belge. Basse en esters phénolique. Arômes de pommes et de prunes. Finition sèche. Floculation moyenne. Température de fermentation = 18°-23°C. Degré de fermentation = 72%-76%.

3944 Belgian Witbier

Levure à caractère âpre, légèrement phénolique, produisant une large gamme de bières blanches et grands-crus. Tolérant bien l'alcool. Floculation moyenne. Température de fermentation = 16°-24°C. Degré de fermentation = 72%-76%.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com