

## Fiche de Données Techniques



# NOVALAGER

## LEVURE LAGER MODERNE HYBRIDE

LalBrew Novalager™ est une véritable levure hybride de fermentation basse *Saccharomyces pastorianus* issue de la nouvelle lignée du groupe III qui a été sélectionnée pour produire des bières lager pures avec des saveurs typiques et une performance de fermentation supérieure. LalBrew Novalager™ est une souche lager robuste avec des caractéristiques idéales pour la production de lagers, notamment des fermentations rapides. Son profil organoleptique caractéristique est très pur avec des esters légers sur une large plage de température. Grâce à l'expression d'une enzyme  $\beta$ -glucosidase, LalBrew Novalager™ peut favoriser la biotransformation du houblon et accentuer sa saveur et son arôme. Ce produit est le résultat du travail de recherche et de développement de Renaissance Bioscience Corp. (Vancouver BC, Canada) en partenariat avec Lallemand Brewing. LalBrew Novalager™ a été sélectionnée à l'aide de méthodes de sélection classiques et non OGM pour obtenir une nouvelle souche hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces eubayanus* qui définit une nouvelle lignée de lager du groupe III (Renaissance) distincte de toutes les autres souches traditionnelles *Saccharomyces pastorianus*. Cette souche est un faible producteur de VDK/diacétyle et utilise une technologie brevetée de l'Université de Californie Davis (USA) qui inhibe la production de sulfure d'hydrogène ( $H_2S$ ), réduisant ainsi le temps de maturation associé à la production de lagers.



### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces pastorianus*, levure de fermentation basse.

Spécifications de LalBrew Novalager™

<b>Pourcentage de solides</b>	93 % à 97 %
<b>Viabilité</b>	$\geq 5 \times 10^9$ UFC par gramme de levure sèche
<b>Levures sauvages</b>	< 1 pour $10^6$ cellules de levures
<b>Diastaticus</b>	Non détectée
<b>Bactéries</b>	< 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 mout à 12°C (54°F), LalBrew Novalager™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 6 jours.

Une atténuation élevée et une floculation moyenne.

Les arômes et les saveurs sont purs avec des esters légers à moyens, sans soufre.

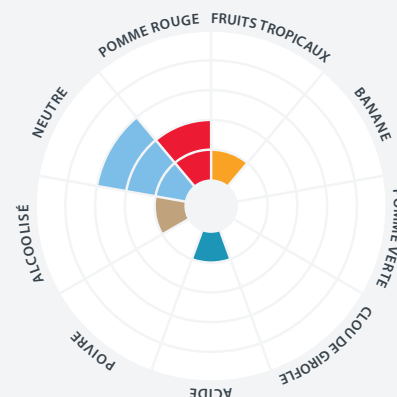
Cette souche est POF négative

La plage de température optimale pour LalBrew Novalager™ est de 10 - 20°C (50 - 68°F) pour les styles traditionnels.

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux d'ensemencement, des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du mout. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)*



### SAVEURS & ARÔMES



### EN BREF

#### STYLES DE BIÈRES

Lagers

#### ARÔMES

Purs, esters légers à moyens, pas de soufre

#### TAUX D'ATTÉNUATION

78 - 84 %

#### PLAGE DE TEMPÉRATURE

10 - 20°C (50 - 68°F)

#### FLOCCULATION

Moyenne

#### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

13% vol.

#### TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

# NOVALAGER LEVURE LAGER MODERNE HYBRIDE



## UTILISATION

Le taux d'ensemencement affectera la performance de la fermentation et les saveurs de la bière. Pour la levure LalBrew NovaLager™, un taux d'ensemencement de 50 – 100g par hL de moût est suffisant pour atteindre des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Des conditions plus stressantes comme une haute densité, l'utilisation de succédanés ou une acidité élevée peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments en supplément pour s'assurer d'une fermentation saine.

LalBrew NovaLager™ peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. L'aération du moût est requise en cas de réensemencement.



## STOCKAGE

La levure LalBrew NovaLager™ doit être stockée dans un emballage scellé sous vide au sec sous 4°C (39°F). La levure perd rapidement son activité après exposition à l'air ambiant.

N'utilisez pas de paquets de 500g ou 11g qui ne sont plus sous vide. Les paquets ouverts doivent être rescellés, stockés au sec sous 4°C (39°F), et utilisés dans les 3 jours. Si le paquet ouvert est rescellé sous vide immédiatement après ouverture, la levure peut être stockée sous 4°C (39°F) jusqu'à la date d'expiration. N'utilisez pas la levure après la date d'expiration indiquée sur le paquet.

La performance est garantie pour tout stockage correct et avant la date d'expiration. Cependant, la levure de brasserie sèche Lallemand est très robuste et certaines souches peuvent tolérer de brèves périodes en conditions sous-optimales.



## ENSEMENCEMENT DIRECT

L'ensemencement direct est la méthode recommandée pour ensemer le moût. Cette méthode, plus simple que la réhydratation, permet d'obtenir des performances de fermentation plus régulières et de réduire les risques de contamination. Il suffit de saupoudrer uniformément la levure sur la surface du moût dans le fermenteur au fur et à mesure de son remplissage. Le mouvement du moût remplissant le fermenteur aidera à mélanger la levure au moût.

Pour LalBrew NovaLager™, il n'y a pas de différences significatives dans les performances de fermentation lors de l'ensemencement direct par rapport à la réhydratation.



## RÉHYDRATATION

La réhydratation de la levure avant l'ensemencement ne doit être utilisée que lorsque l'équipement ne facilite pas l'ensemencement direct. Des écarts importants par rapport aux protocoles de réhydratation peuvent entraîner des fermentations plus longues, une sous-atténuation et un risque accru de contamination. Les procédures de réhydratation sont disponibles sur notre site internet.

Pesez la levure dans la fourchette de taux d'ensemencement recommandée. Les calculateurs de taux d'ensemencement optimisés pour la levure liquide peuvent entraîner un sureensemencement important.



### COIN DU BRASSEUR

Pour plus d'informations sur nos levures, notamment :

- › Documents techniques
- › Documents sur les meilleures pratiques
- › Recettes
- › Calculateur de taux d'ensemencement et autres outils de brassage

Scannez ce code QR pour visiter le coin du brasseur sur notre site internet.

### CONTACTEZ-NOUS

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com). Nous avons une équipe de représentants techniques heureux de vous aider et de vous guider dans vos fermentations.

[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)  
[brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)