

Liste des levures

Levures sèches

Lalbrew Belle saison

LalBrew Belle Saison™ est une levure de bière de fermentation haute de style belge sélectionnée spécifiquement pour sa capacité à créer des bières Saison. LalBrew Belle Saison™ est une souche *diastaticus* qui vous permet d'obtenir une haute atténuation, caractéristique de ce style de bière. Conçues pour une fermentation à température élevée, propre aux méthodes de production traditionnelles, les bières fermentées avec LalBrew Belle Saison™ sont fruitées, épicées et rafraîchissantes.

Atténuation: 86-94%

Floculation: Faible

Tolérance à l'alcool: 15% ABV

Lalbrew BRY-97

LalBrew BRY-97™ est une levure américaine de type Côte Ouest sélectionnée par l'Institut Siebel pour sa capacité à produire des bières de fermentation haute de haute qualité. LalBrew BRY-97™ est une souche neutre à haute capacité de floculation qui peut être utilisée pour fabriquer une grande variété de bières de style américain.

Grâce à la synthèse de l'enzyme β -glucosidase, LalBrew BRY-97™ peut accentuer la biotransformation et rehausser les saveurs et arômes de houblons. Les bières traditionnelles fabriquées avec LalBrew BRY-97™ incluent, entre autres : Cream Ale, American Wheat, Scotch Ale, American Pale Ale, American Amber, American Brown, American IPA, American Stout, Russian Imperial Stout, Imperial IPA, Roggen/Rye, Old Ale et American Barley Wine.

Atténuation: 78-84%

Floculation: Élevée

Tolérance à l'alcool: 13% ABV

Lalbrew CBC-1

LalBrew CBC-1™ a été spécifiquement sélectionnée dans la banque de levures Lallemand pour la refermentation en fûts et en bouteilles en raison de sa grande résistance à l'alcool et à la pression. LalBrew CBC-1™ a un profil neutre et ne métabolise pas le maltotriose. Par conséquent, le caractère original de la bière est préservé après la refermentation. La levure se déposera et formera une lie compacte au fond de la bouteille ou du fût. LalBrew CBC-1™ est également bien adaptée à la fermentation primaire des bières fruitées plus sucrées ou des ales corsées et maltées. LalBrew CBC-1™ est également une souche idéale pour la fermentation primaire des cidres secs, de l'hydromel et du hard seltzer. Pour les fermentations de sucre simple avec une nutrition appropriée de la levure, LalBrew CBC-1™ atteint une atténuation élevée avec un profil propre et neutre.

Floculation: Élevée

Tolérance à l'alcool: 12-14% ABV pour la refermentation en fûts et en bouteilles; 18% ABV pour le cidre, l'hydromel et le seltzer

Lalbrew New England

LalBrew New England™ est une souche spécialement sélectionnée pour sa capacité à produire un profil unique d'esters fruités désiré dans les styles d'ales de la côte est américaine. Une fermentation typique avec LalBrew New England™ produira des esters tropicaux et fruités, notamment de fruits à noyaux tels que la pêche. Grâce à

la synthèse de l'enzyme β -glucosidase, LalBrew New England™ peut accentuer la biotransformation et rehausser les saveurs et arômes de houblons. LalBrew New England™ présente une atténuation moyenne à élevée et une floculation moyenne, la rendant parfaite pour des bières de style côte est américaine comme les NEIPA.

Atténuation: 78-83%

Floculation: Moyenne

Tolérance à l'alcool: 9% ABV

Lalbrew Nottingham

LalBrew Nottingham™ est une levure anglaise sélectionnée pour sa haute performance et sa polyvalence. Elle est adaptée à une grande diversité de styles et de conditions de fermentation. Les styles traditionnels brassés avec cette levure comprennent, parmi beaucoup d'autres, les Pale Ales, Ambers, Porters, Stouts et Barley wines. En plus de ces styles traditionnels, Nottingham donne la possibilité de produire Golden Ale, Kölsch, des lagers, IPA, et Imperial Stout. LalBrew Nottingham™ est une souche relativement neutre, tolérant le stress, ce qui en fait un bon choix pour les conditions de fermentation à haute densité, les moûts acides et autres conditions de fermentation difficiles.

Atténuation: 78-84%

Floculation: Élevée

Tolérance à l'alcool: 14%ABV

Lalbrew NovaLager

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, une atténuation élevée. Son profil organoleptique caractéristique est très pur avec des esters légers sur une large plage de température. 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 distincte de toutes les autres souches traditionnelles *Saccharomyces pastorianus*. Cette souche est un faible producteur de VDK/diacétyl 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.

Atténuation: 78-84%

Floculation: Moyenne

Tolérance à l'alcool: 13% ABV

Lalbrew Verdant IPA

LalBrew Verdant IPA™ a été spécialement sélectionnée avec Verdant Brewing Co. (Royaume-Uni) pour sa capacité à produire des bières houblonnées et maltées. Des notes marquées d'abricot et d'autres plus subtiles de fruits tropicaux et d'agrumes viennent compléter les arômes de houblon. Avec une atténuation moyenne à élevée, LalBrew Verdant IPA™ laisse un profil malté doux et équilibré avec légèrement plus de corps qu'une autre souche américaine d'IPA. Cette souche polyvalente est particulièrement adaptée pour des styles tels que NEIPA, IPA anglaise, American Pale, English Bitter, Sweet Stout et bières acides.

Atténuation: 75-82%

Floculation: Moyenne

Tolérance à l'alcool: 12% ABV

Lalbrew Voss

Kveik est un mot norvégien signifiant levure. Dans la tradition fermière norvégienne, Kveik était conservée par séchage et passée de génération en génération. La Kveik est la levure sèche traditionnelle originale ! La souche LalBrew Voss™ fut obtenue grâce à Sigmund Gjernes (Voss, Norvège) qui a maintenu cette culture en utilisant des méthodes traditionnelles depuis les années 1980 et l'a généreusement partagée avec la communauté brassicole. LalBrew Voss™ supporte une large plage de température de fermentation entre 25 et 40°C (77-104°F) avec un optimum entre 35 et 40°C (95-104°F). Des fermentations très rapides jusqu'à l'atténuation complète sont atteintes avec une température optimale entre 2 et 3 jours. Le profil des saveurs et des arômes est régulier peu importe la température de fermentation choisie : neutre avec des notes fruitées subtiles d'orange et d'agrumes. La floculation est très élevée produisant des bières très claires même sans filtration ou usage d'auxiliaires technologiques.

Atténuation: 76-82%

Floculation: Très élevée

Tolérance à l'alcool: 12% ABV

Lalbrew Windsor

LalBrew Windsor™ est une véritable souche anglaise, qui produit un arôme fruité équilibré, avec un léger goût de levure fraîche. Les bières élaborées avec la levure Windsor sont généralement décrites comme des bières blondes anglaises corsées et fruitées. LalBrew Windsor™ est choisie pour élaborer des bières allant de la Pale Ale à la Porter, avec une teneur modérée en alcool, une saveur et un arôme caractéristiques des meilleures ales traditionnelles. Parmi les styles traditionnels brassés avec cette levure, citons, entre autres, Milds, Bitters, Irish Reds, English Brown ales, Porters et Sweet Stouts.

Atténuation: 65-72%

Floculation: Faible

Tolérance à l'alcool: 12% ABV

M 15 Empire Ale

Une levure de bière pour la fermentation haute qui convient à une grande variété de bières corsées et d'une profondeur exceptionnelle.

Convient pour les Heavy Ales écossaises, les American Amber Ales, les Sweet Stouts et plus.

Atténuation: 70-75%

Floculation: Élevée

M20 Bavarian Wheat

Délicieusement douce, de couleur or pâle, avec des arômes corsés de vanille et de banane et un arrière-goût persistant. Cette levure produit une sensation en bouche soyeuse et un corps riche.

Convient pour le brassage de Hefeweizen, Kristal Weizen, Dunkel Weizen et plus.

Atténuation: 70-75%

Floculation: Faible

M29 French Saison

La levure French Saison est une levure de bière de fermentation haute exceptionnelle, très atténuée, qui crée des bières distinctes aux notes épicées, fruitées et poivrées. Idéale pour la fermentation des bières de style Farmhouse.

Convient à la production de bières de style Saison et de style Farmhouse jusqu'à 14%.

Atténuation: 85-95%

Floculation: Moyenne

M31 Belgian Tripel

Procure un fantastique mariage complexe d'épices, d'esters fruités, de phénols et d'alcool. Ce mariage est également très atténuant avec une tolérance élevée à l'alcool, ce qui le rend parfait pour les bières de styles belges.

Convient aux bières belges de type tripel et trappiste.

Atténuation: 82-92%

Floculation: Moyenne

M36 Liberty Bell Ale

Une levure de bière à fermentation haute qui convient à une grande variété de bières houblonnées et au style distinctif. Cette souche produit des esters fruités légers, délicats et elle aide à développer le caractère du malt. Convient à la fois pour les ales anglaises et américaines, les Extra Special Bitters, les Golden Ales et plus encore.

Atténuation: 74-78%

Floculation: Élevée

M41 Belgian Ale

Épicée et phénolique, cette levure imite l'intensité et la complexité de certaines des meilleures brasseries monastiques de Belgique. Une forte atténuation et une grande tolérance à l'alcool vous permettent de brasser une vaste gamme de bières belges.

Convient aux Belgian Dark Golden et Belgian Strong Ales.

Atténuation: 82-92%

Floculation: Moyenne

M42 New World Strong Ale

Souche de bière à la fermentation haute qui convient à de nombreux types de bières. Un arôme de levure neutre pour assurer le caractère complet des malts et des houblons qui sont présents dans chaque bière.

Convient pour les IPA, les Porters, une Stout Impériale Russe et plus encore.

Atténuation: 77-82%

Floculation: Très élevée

M47 Belgian Abbey

Modérément tolérante à l'alcool et contenant moins de phénols que la Belgian Ale, cette levure est exceptionnellement fruitée avec des esters extrêmement complexes. Elle est également très floculante.

Convient pour les bières belges.

Atténuation: 73-77%

Floculation: Élevée

M66 Hophead Ale

Un mélange d'enzymes qui améliore le profil aromatique et les esters, parfait pour les IPA de Nouvelle-Angleterre, brumeuses et fruitées. Certaines enzymes améliorent l'arôme et la saveur des ajouts tardifs de houblon et de fruits.

La levure M66 Hophead Ale convient aux IPA de la Nouvelle-Angleterre, aux IPA juteuses, aux IPA brumeuses, aux IPA américaines, aux American Pales Ales et plus encore.

Atténuation: 74-82%

M76 Bavarian Lager

Une levure à fermentation basse convenant à la plupart des styles de lager. Elle favorise une production de soufre inférieure à celle des autres variétés de lager ainsi qu'un caractère de malt plus complet et plus rond avec des arômes de houblon bien promus.

Convient à de nombreuses bières de style européen, notamment les Lagers, Pilsners, Helles, Munich Dunkel, Rauchbier, etc.

Atténuation: Élevée (pourcentage non disponible)

Floculation: Moyenne

SafAle K-97

Levure de brasserie pour ale allemande qui révèle un caractère de fermentation subtile. Selon les conditions de fermentation, elle tend à présenter un caractère équilibré entre les aspects floraux et fruités. Idéale pour les bières délicates, telles que les bières Kolsch allemandes, les bières Wits belges et certaines versions de bières Session. Adaptée aux bières extrêmement houblonnées et capable de former un grand col de mousse ferme lors de la fermentation.

Atténuation: 80-84%

Temps de sédimentation: Lent

Tolérance à l'alcool: 9-11%

SafAle S-04

Levure de brasserie sélectionnée pour son profil fermentaire rapide. Produit des notes florales et fruitées équilibrées. Avec son pouvoir de floculation, elle a tendance à créer des bières plus claires. Idéale pour une large gamme d'Ales américaines et anglaises – dont les bières très houblonnées – ainsi que les bières vieilles en fûts ou fermentées en cuves cylindro-coniques.

Atténuation: 74-82%

Temps de sédimentation: Rapide

Tolérance à l'alcool: 9-11%

SafAle S-33

Souche à tendance fruitée, elle donne une sensation en bouche élevée et du corps à la bière. Elle est idéale pour les Belgian Ales (de style Blond, Dubbel, Tripel, Quadrupel) et pour les bières fortes anglaises (ex. Imperial Stouts). Elle est également parfaite pour les New England IPA. C'est une levure à sédimentation moyenne : elle ne forme pas de grumeaux mais un voile pulvérulent quand elle est remise en suspension dans la bière.

Atténuation: 68-72%

Temps de sédimentation: Moyen

Tolérance à l'alcool: 9-11%

SafAle T-58

Levure spéciale de brasserie sélectionnée pour son caractère de fermentation puissant, ses arômes fruités et phénoliques intenses, particulièrement les notes de banane, de clou de girofle et des notes poivrées. Elle est appropriée pour une grande variété de bières à base de blé et orientées fruitées-épicées. Levure avec une sédimentation moyenne : elle ne forme pas de grumeaux mais un nuage pulvérulent lorsqu'elle est remise en suspension dans la bière.

Atténuation: 72-78%

Temps de sédimentation: Moyen

Tolérance à l'alcool: 9-11%

SafAle US-05

Levure Ale américaine produisant des bières de type Ale neutres et bien équilibrées, franches et fines. Forme un col de mousse ferme et présente une très bonne capacité à rester en suspension pendant la fermentation. Elle est idéale pour les bières américaines et les bières très houblonnées.

Atténuation: 78-82%

Temps de sédimentation: Moyen

Tolérance à l'alcool: 9-11%

SafAle WB-06

Levure de brasserie qui donne un caractère fruité et phénolique, qui varie selon les conditions de fermentation. Elle produit des bières bien fermentées et elle est idéale pour les bières à base de blé de type belge et allemande (ex. Wit Beers et Weizen Beers). Elle produit les notes phénoliques typiques des bières de blé. Elle permet de brasser des bières hautement accessibles et a une très bonne aptitude à rester en suspension pendant la fermentation.

Atténuation: 86-90%

Temps de sédimentation: Lent

Tolérance à l'alcool: 9-11%

SafLager S-23

Levure de brasserie à fermentation basse originaire de Berlin en Allemagne. SafLager S-23 est recommandée pour la production de Lager plus fruitées et marquées par les esters de fermentation. Son profil donne des bières d'une excellente longueur en bouche.

Atténuation: 80-84%

Temps de sédimentation: Rapide

Tolérance à l'alcool: 9-11%

SafLager W-34/70

Cette célèbre souche de levure de brasserie provenant de Weihenstephan, en Allemagne, est utilisée à travers le monde dans l'industrie brassicole. SafLager™ W-34/70 permet le brassage de la bière avec un bon équilibre des arômes floraux et fruités et donne des saveurs nettes et des bières hautement buvables.

Atténuation: 80-84%

Temps de sédimentation: Rapide

Tolérance à l'alcool: 9-11%

Levures liquides

Belgian Wit WLP400

La levure Belgian Wit WLP400 a une production phénolique élevée et cela contribue aux arômes d'herbes et aux notes florales. C'est la levure idéale pour les Belgian Witbiers et les White Ales.

Atténuation: 74-78%

Floculation: Faible à moyenne

Tolérance à l'alcool: 5-10% ABV

California Ale WLP001

La California Ale WLP001 est une levure polyvalente qui accentue les saveurs et les arômes du houblon. L'atténuation plus haute que la moyenne permet d'obtenir un résultat plus sec. Avec un «pitch» sain, la levure réabsorbe rapidement le diacétyle. Excellente alternative à la levure SafAle US-05.

Atténuation: 73-85%

Floculation: Moyenne

Tolérance à l'alcool: 5-10% ABV

English Ale WLP002

La levure English Ale WLP002 est idéale pour les bières de style anglais, tels que les milds, les bitters, les porters et les stouts. Le sucre résiduel accentue le caractère du malt et fait ressortir les esters fruités, ceci ajoute à la complexité des saveurs et des arômes du produit final. La floculation élevée permet d'obtenir une bière plus claire et ceci permet également de récupérer plus facilement la levure pour une utilisation future.

Atténuation: 63-70%

Floculation: Très élevée

Tolérance à l'alcool: 5-10% ABV

Irish Ale WLP004

La levure Irish Ale WLP004 est idéale pour les bières de styles porters, stouts et brown ales. L'atténuation moyenne contribue à une finale sèche et favorise les notes de malt torréfié.

Atténuation: 69-74%

Floculation: Moyenne à élevée

Tolérance à l'alcool: 5-10%

London Fog Ale WLP066

La levure London Fog Ale WLP066 est idéale pour les «Hazy/Juicy» IPA. Celle-ci délivrera des arômes d'ananas et de pamplemousse tout en développant les arômes du houblon. Le sucre résiduel offre une sensation veloutée en bouche.

Atténuation: 75-82%

Floculation: Faible à moyenne

Tolérance à l'alcool: 5-10%

Vermont Ale Escarpment Laboratories

La levure Vermont Ale Escarpment Laboratories s'agence parfaitement avec les houblons Simcoe et Citra. Cet agencement permet de libérer davantage les arômes de fruits à noyau et d'agrumes. Finalement, elle est idéale pour les NEIPA et les Ales Anglaises.

Atténuation: 73-83%

Floculation: Moyenne

Tolérance à l'alcool: Très haute

Wyeast American Ale 1056

La levure Wyeast American Ale 1056 est très polyvalente pour les styles de bière ayant un caractère dominant de malt et de houblon. Lors de fermentation à température plus fraîche (15-19 °C), la levure développe de douces notes d'agrumes.

Atténuation: 73-77%

Floculation: Faible à moyenne

Tolérance à l'alcool: 11% ABV

Wyeast Kölsch 2565

La levure Wyeast Kölsch 2565 est originaire de Cologne en Allemagne. Les bières fermentées avec cette souche ont le côté fruité d'une Ale et le profil neutre d'une Lager. Elle produit très peu de diacétyle. Elle peut aussi être utilisée pour faire des pseudo-lagers si elle est utilisée à température plus basses (13-16 °C).

Atténuation: 73-77%

Floculation: Faible

Tolérance à l'alcool: 10%

Wyeast London Ale III 1318

La levure Wyeast London Ale III est une levure fruitée en bouche, mais douce et délicate avec une légère pointe sucrée en finale. Elle est idéale pour les bières de style New England IPA. Elle apporte un bel équilibre avec l'ajout tardif de fruits tropicaux ou de houblons.

Atténuation: 71-75%

Floculation: Élevée

Tolérance à l'alcool: 10% ABV