

La Fabrique du Vin



Liste Internet

279 rue Saint-Jean, Québec (Qc) G1R 1N8 418-525-4834 info@fabriqueduvin.com

Les levures
pour la bière
29 mars 2010

Nous avons un grand choix de levures sèches ou liquides pour la fabrication de votre bière.

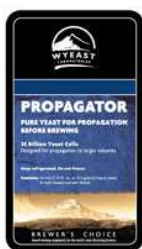
Certaines sont en stock alors que d'autres sont disponibles sur commande uniquement.

Vos commandes peuvent se faire par téléphone au **418-525-4834**
ou par courriel à info@fabriqueduvin.com.

WYEAST (États-Unis) - Levures liquides



Wyeast Activator



Wyeast Propagator



Brettanomyces et
Cultures lactiques

Description	Prix en magasin	Prix en pré-commande
<ul style="list-style-type: none"> L'emballage Activator contient un minimum de 100 milliards de cellules de levure pures ainsi qu'un sachet de nourriture isolé à l'intérieur. Ce format de 125 ml est désigné pour ensemençer directement environ 20 litres de moût ayant une densité initiale de 1,060 ou moins. Son utilisation est simple. Il s'agit de compresser l'emballage pour libérer la nourriture à levure, mélanger et laisser gonfler (signe de vitalité) à 21 - 24° C. Les levures Wyeast se conservent réfrigérées de 6 à 12 mois après la date de fabrication. Ne pas congeler. Plusieurs variétés disponibles avec description... (en anglais seulement pour le moment !) 	<p>Plusieurs variétés en magasin:</p> <p>10,95\$ ch.</p>	<p>9,95\$ ch.</p> <p>8,95\$ ch. /5 unités</p> <p>8,50\$ ch. /10 unités</p> <p>etc.</p>
<ul style="list-style-type: none"> L'emballage Propagator de 50 ml contient environ 25 milliards de cellules de levure pures. Pour l'ensemencement de 20 litres et plus de moût, il est fortement suggéré de faire préalablement un levain pour reproduire cette quantité de levures. Pour en savoir plus sur cette méthode, visitez Wyeast en cliquant ici. Mis à part le format plus petit, l'emballage Propagator possède les mêmes caractéristiques et variétés que l'Activator décrit plus haut. 	N/D	<p>8,95\$ ch.</p> <p>7,95\$ ch. /5 unités</p>
<ul style="list-style-type: none"> Levures et bactéries désignées pour la production de Lambics, Gueuzes et bières sûres. Le format est de 100 ml. Il est recommandé pour ensemençer directement 23 litres de bières. Ces cultures peuvent prendre jusqu'à 18 mois pour produire les effets désirés à une température minimale de 18° C. Pour accélérer le processus et avoir de meilleurs résultats, l'ajout de la culture devra se faire avant la fin de la fermentation alcoolique et à une température d'environ 27° C. Se conserve au moins 6 mois après la date de fabrication. Les Brettanomyces sont très atténuatives, cependant elles fermentent lentement. 	N/D	<p>12,95\$ ch.</p> <p>11,95\$ ch. /5 unités</p>

FERMENTIS - Levures sèches



Safale S-04



Safale US-05



Safbrew T-58



Safbrew S-33

Description (Cliquez sur l'image pour une description détaillée en français)	Prix en magasin	Prix sur commande
<ul style="list-style-type: none"> • Levures de haute fermentation (ale) • Caractéristiques: Levure ale anglaise réputée, utilisée pour une large gamme de bières de fermentation haute. Sélectionnée pour sa rapidité de fermentation et ses capacités à former un sédiment très compact en fin de fermentation, ce qui accélère sa clarification • Sédimentation: Forte • Densité finale: Moyenne • Température de fermentation: 15° - 24°C • Dosage: 11,5 g pour 20 à 30 litres 	<p>3,25 \$ /11,5 g</p>	<p>57,00 \$ /500 g</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Levures de haute fermentation (ale) • Caractéristiques: Célèbre levure ale américaine qui produit des bières à faible teneur en diacétyl, équilibrées en arômes et aux saveurs fines • Sédimentation: Faible à moyenne • Densité finale: Moyenne • Température de fermentation: 15° - 24°C • Dosage: 11,5 g pour 20 à 30 litres 	<p>3,25 \$ /11,5 g</p>	<p>59,00 \$ /500 g</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Levures de haute fermentation (ale) • Caractéristiques: Levure spéciale sélectionnée pour son profil aromatique estéré légèrement poivré et épicé. Cette souche est également recommandée pour les bières contenant 8,5% alc./vol. mais peut fermenter jusqu'à 11,5% alc./vol. • Sédimentation: Moyenne • Densité finale: Élevée • Température de fermentation: 15° - 24°C • Dosage: 11,5 g pour 20 à 30 litres 	<p>2,75 \$ /11,5 g</p>	<p>51,00 \$ /500 g</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Levures de haute fermentation (ale) • Caractéristiques: Levure polyvalente, robuste et aux performances constantes. Cette souche permet l'obtention de superbes profils aromatiques et est idéale pour la production de bières spéciales (bières blanches, trappistes, etc). Elle est particulièrement recommandée pour les bières refermentées en bouteilles. D'excellents résultats sont obtenus pour les bières contenant jusqu'à 7,5% alc./vol. mais cette levure peut fermenter jusqu'à 11,5% alc./vol. • Sédimentation: Moyenne • Densité finale: Élevée • Température de fermentation: 15° - 24°C • Dosage: 11,5 g pour 20 à 30 litres 	<p>2,75 \$ /11,5 g</p>	<p>45,00 \$ /500 g</p>



Safbrew WB-06

- Levures de haute fermentation (ale)
- Caractéristiques:
Levure de spécialité sélectionnée pour la production de bières blanches. Cette levure produit des notes subtiles d'ester et de phénol, caractéristique des bières blanches.
- Sédimentation: Basse
- Densité finale: Haute
- Température de fermentation: 15° - 24°C
- Dosage: 11,5 g pour 20 à 30 litres

4,50 \$	89,00 \$
/11,5 g	/500 g



Saflager S-23

- Levures de basse fermentation (lager)
- Caractéristiques:
Cette souche à lager provient de Berlin en Allemagne. Elle est notamment utilisée dans les brasseries industrielles d'Europe de l'Ouest. Elle permet la production de pils plutôt fruitées et estérées.
- Sédimentation: Forte
- Densité finale: Moyenne
- Température de fermentation: 9° - 15°C
Idéalement 12°C
- Dosage: 11,5 g pour 9 à 14 litres
Pour un ensemencement à 12-15°C, augmenter la quantité lorsque la température d'ensemencement est inférieure à 12°C

4,50 \$	84,00 \$
/11,5 g	/500 g

DANSTAR de LALLEMAND - Levures sèches



Nottingham

- | Description | Prix |
|---|---------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Levure de type ale produisant de faibles concentrations d'arômes fruités, on la qualifie de "neutre", permettant à toute la saveur du malt de se développer. Puisque cette levure tolère bien les fermentations à basse température (14°C), elle permet aussi de brasser la bière de type lager. • Bonne atténuation • Sédimentation: Élevée • Température de fermentation: 14° - 21°C • Dosage: 11 g pour 20 à 25 litres | 2,25 \$ /11 g |

COOPERS - Levures sèches



Coopers

- | Description | Prix |
|---|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Levure de haute fermentation (ale) • Levure neutre qui donne une finale maltée et un arôme légèrement fruité. Réagit bien à la chaleur (22° à 24°C) et fermente rapidement, en comparaison à d'autres levures sèches. • Bonne atténuation • Sédimentation: Moyenne • Température de fermentation: 18° - 24°C • Dosage: Minimum de 7 g pour 23 litres | 2,00 \$ /7 g |

Cette liste est sujette à changement !