



FLASH-INFO

LA PRODUCTION DE CRÈMES DE LEVURES BRASSICOLES

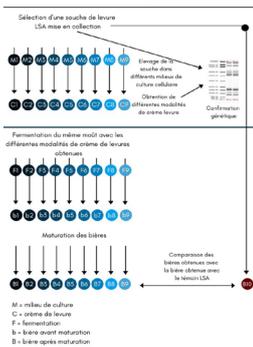
Les évolutions de consommations et la tension du marché pousse les brasseries à diversifier chaque jour un peu plus les recettes et les profils des bières produites. La production brassicole s'articule autour de la fermentation du brassin à partir des levures fermentaires qui sont l'un des éléments clés pour la diversification et le gain de qualité de la bière. C'est pourquoi, le choix des levures est aujourd'hui une étape cruciale de l'élaboration d'une recette.

Cependant, le choix de certaines souches de levures peut devenir le principal coût de production d'une bière. De nombreuses brasseries artisanales ou industrielles ont alors développé des méthodes de multiplication des levains pour ensemencement de leurs productions.

Lors de la production d'un levain, de nombreux paramètres sont importants mais deux sont particulièrement incontournables :

- La pureté de la souche doit être maintenue et les contaminations exclues.
- Un niveau de population de levures actives doit être maintenu afin d'atteindre les objectifs de pitching.

Ces deux notions sont parfois difficiles à maintenir au sein d'une brasserie, c'est pourquoi le Laboratoire EXCELL, fort de son expérience en multiplication de levures œnologiques, propose l'adaptation aux brasseurs de cette méthode en conditions de laboratoire. L'objectif étant d'offrir à chaque brasserie, l'opportunité de multiplication de levains en assurant un niveau de population souhaité et une parfaite innocuité. Basés sur des essais menés au laboratoire il y a quelques années, il était évident qu'il était nécessaire d'adapter le processus de culture dédié au domaine brassicole.



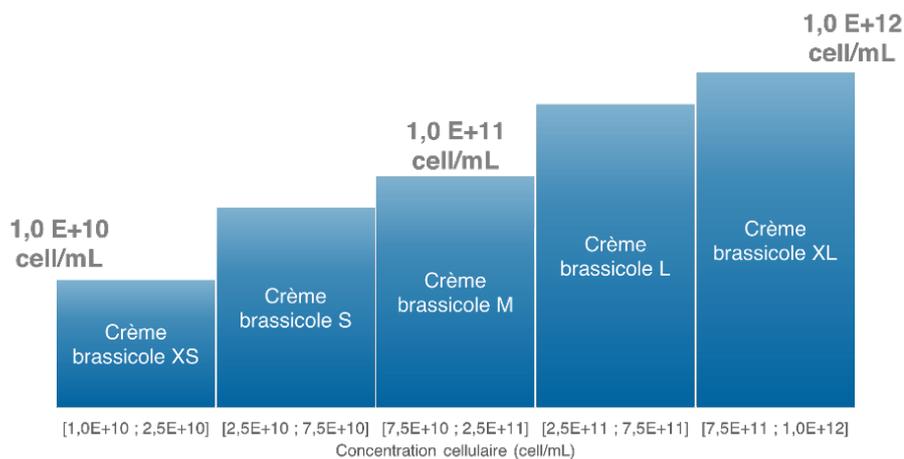
VOUS LE SAVEZ DÉJÀ :

Le laboratoire EXCELL a travaillé sur l'optimisation des crèmes de levures pour le milieu brassicole. Dix milieux de cultures différents ont été utilisés pour identifier celui présentant la meilleure croissance afin d'obtenir le niveau de population souhaité. Ces mêmes levains ont été utilisés en condition de production pour également identifier la modalité offrant le meilleur produit d'un point de vue organoleptique.

Retrouvez l'article complet en cliquant sur le [lien suivant](#).

Cette production de levains au laboratoire EXCELL porte le nom de crèmes de levures brassicoles. Ces dernières se présentent sous la forme de concentrés de levures faciles d'emploi, pouvant être directement utilisées sur les brassins ou bien inoculées dans un fermenteur.

Afin de pouvoir répondre aux besoins de chaque brasserie quel que soit la taille de ses productions, le laboratoire EXCELL a décidé de proposer différentes catégories de crèmes de levures en fonction de la population de levures souhaitée, ainsi chaque crème peut être spécifique d'une production.



Enfin, la recherche de qualité et le savoir faire du laboratoire EXCELL sont également exploités dans le contrôle du produit fini.

Avant mise à disposition, chaque crème est analysée :

- Par cytométrie en flux afin de connaître la concentration exacte en levures vivantes.
- Par PCR pour confirmer l'absence de levures *Saccharomyces cerevisiae* variant *diastaticus*.

Ces éléments sont alors regroupés dans un certificat de contrôle qualité transmis avec la crème.

Pour toute information complémentaire

EXCELL ZONE OUEST

Sandra Dias
sdias@labexcell.com

EXCELL ZONE EST

Loïc Lafay
llafay@labexcell.com

EXCELL ZONE SUD

Doriane Visse
dvisse@labexcell.com