RÉHYDRATATION DE LA LEVURE

Série Bonnes Pratiques n° 2

Objectifs

Pour obtenir une teneur élevée en éthanol, une bonne cinétique et/ou le profil adéquat de congénères, une levure saine et résistante est nécessaire. La réhydratation de la levure joue un rôle clé dans la réalisation de ces objectifs.

Caractéristiques de la réhydratation de la levure

La production d'une levure sèche stable consiste à éliminer l'eau pour en laisser moins de 8 % dans le produit final conditionné. Cette teneur en eau n'est pas suffisante pour un métabolisme actif, de sorte que la levure doit être réhydratée avant d'être utilisée. Si la réhydratation n'est pas réalisée correctement, l'impact peut être significatif sur la fermentation, avec un risque de phase de latence plus longue et de fermentation lente, voire arrêtée.

La phase de réhydratation peut être divisée en deux étapes :

- Réhydratation de la membrane cytoplasmique. Cette membrane régule le flux entre le brassin/le moût et l'intérieur de la cellule où se produisent les réactions biochimiques, aussi est-il important d'avoir une membrane saine.
- Réhydratation des constituants intracellulaires pour une synthèse biochimique efficace.

Points clés à prendre en compte pour une réhydratation réussie

Prenez soin de votre levure !

Dosage de la levure

Eau

Température de l'eau

Durée

Brassage

LALLEMAND DISTILLING

Recommandations de Lallemand Distilling

Dosage de la levure

Adaptez le dosage des levures sélectionnées au moût/au brassin à ensemencer. Augmentez le dosage dans les cas suivants: contamination par une levure sauvage et/ou des bactéries et si vous souhaitez obtenir une teneur élevée en éthanol. Lallemand Distilling recommande d'utiliser les doses indiquées dans les fiches de données techniques ou de contacter votre représentant technico-commercial pour toute question.

Eau

Utilisez de l'eau potable et non de l'eau déminéralisée. N'utilisez pas le brassin ou le moût au début de la réhydratation et n'ajoutez pas du sucre dans l'eau: à ce stade, la levure sèche n'est pas prête à supporter les conditions agressives du moût (levure indigène, bactéries, pH, température, sucres, etc.). Il y a une phase préalable de « réveil » dans l'eau. Lallemand Distilling recommande de mettre en œuvre un rapport levure-eau de 1:10.

Température de l'eau

La température durant la réhydratation est très importante. En deçà de 30 °C, la membrane cellulaire est endommagée, entraînant la perte de certains composants externes et une diminution de l'activité fermentaire de la levure. Au-delà de 43 °C, la température a un impact négatif sur la viabilité des cellules. Lallemand Distilling recommande une réhydratation de la levure entre 32 et 36 °C. Vous trouverez des recommandations spécifiques dans les fiches de données techniques ou vous pouvez contacter votre représentant technico-commercial pour toute question.

Durée

Lallemand Distilling recommande de réhydrater la levure pendant 15 à 20 minutes maximum. Un minimum de 10 minutes est nécessaire. Ajoutez la levure dans la cuve de fermentation dès que l'étape de la réhydratation est terminée.

Brassage

Lallemand Distilling recommande de brasser la levure doucement durant l'étape de réhydratation pour éliminer les grumeaux et maintenir la suspension. L'aspect de la suspension de réhydratation n'est pas nécessairement un bon indicateur de l'activité cellulaire.

Résumé

La réhydratation est une étape cruciale pour la survie et l'efficacité de la levure :

- Utilisez le dosage correct de la levure sélectionnée,
- Réhydratez la levure avec de l'eau potable uniquement,
- Surveillez que la température reste entre 32 °C et 36 °C,
- Ne dépassez pas 20 minutes,
- Appliquez un brassage doux durant le processus de réhydratation,
- Utilisez la préparation dès que la réhydratation est terminée.

Concernant l'utilisation et le dosage des produits, Lallemand Distilling recommande de consulter les réglementations locales en vigueur afin de vous assurer de la conformité des additifs approuvés pour votre catégorie de produits.
Visitez notre site Web www.lallemanddistilling.com pour en savoir plus sur nos produits ou contacter votre représentant LBDS local.