



# SafBrew™ DW-17



## THE OBVIOUS CHOICE FOR DRY COMPLEX BEERS

SafBrew™ DW-17 is a powerful solution (consisting of Active Dry Yeast and enzymes) for the production of very dry and complex beers with fruity, woody and slight acidic characters. SafBrew™ DW-17 is also recommended to ferment very high density worts allowing a level of alcohol until 17 ABV.

## Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Glucoamylase from *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Maltodextrin, Emulsifier: sorbitan monostearate (E/INS 491)

Total esters  
high

Total superior  
alcohols  
high

Apparent  
attenuation  
98-102%

Flocculation

-

Sedimentation  
medium

Experimental conditions: Standard wort in EBC tube at 15°P at 20°C/68°F.

Fermentis dry beer yeasts are well known for their ability to produce a large variety of beer styles. In order to compare our strains, we ran fermentation trials in laboratory conditions with a standard wort for all the strains and standard temperature conditions (SafLager: 12°C/53.6°F for 48h then 14°C/57.2°F / SafAle: 20°C/68°F). We focused on the following parameters: Alcohol production, residual sugars, flocculation and fermentation kinetic.

Given the impact of yeast on the quality of the final beer it is recommended to respect the prescribed fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

**Fermentation temperature:** Optimum: 20°C–32°C (68.0°F – 89.6°F)

## Pitching:

Sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water or boiled and hopped wort at 25 to 35°C (77°F to 95°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Alternatively, you can also pitch directly; depending on your equipment, habits and feelings at 20°C to 32 °C (68°F to 89.6°F).

**SafBrew™ DW-17 is not suitable for re-pitching or for bottle and cask conditioning.**

**Dosage instruction:** 100-160g/hl / 0.13-0.21oz/gal



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE  
DRY YEAST

## Typical analysis:

- Viable yeast >  $1.0 \times 10^{10}$  cfu/g
- Purity: > 99.999 %
- Lactic acid bacteria: < 1 cfu / $10^7$  yeast cell
- Acetic acid bacteria: < 1 cfu / $10^7$  yeast cell
- Pediococcus: < 1 cfu / $10^7$  yeast cell
- Total Bacteria: < 5 cfu / $10^7$  yeast cell
- "Wild" Yeast<sup>1</sup>: < 1 cfu / $10^7$  yeast cell
- Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation  
<sup>1</sup> EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

## Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C/77°F without affecting its performances. Peaks up to 40°C/104°F are allowed for a limited period of time (less than 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

## Shelf life:

36 months from production date. Refer to best before date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## SafBrew™ DW-17

### LE CHOIX INCONTOURNABLE POUR DES BIÈRES SÈCHES ET COMPLEXES

SafBrew™ DW-17 est une solution idéale (composée de levure sèche active et d'enzymes) pour la production de bières très sèches et complexes aux notes fruitées, boisées et légèrement acides. SafBrew™ DW-17 est également recommandée pour fermenter des moûts à très haute densité, pour un niveau d'alcool pouvant atteindre 17 ABV.

### Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), glucoamylase issu d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrine, émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Esters totaux  
élevés

Alcools  
supérieurs  
totaux  
élevés

Atténuation  
apparente  
98-102 %

Floculation  
-

Sédimentation  
moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 15 °P et 20 °C.

Les levures de bière sèches Fermentis sont renommées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons réalisé des essais de fermentation en laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et des conditions de températures standard (SafLager™ : 12 °C pendant 48 h, puis 14 °C – SafAle™ : 20 °C). Nous nous sommes intéressés aux paramètres suivants : production d'alcool, sucres résiduels, floculation et cinétique fermentaire.

Étant donné l'impact qu'a la levure sur la qualité de la bière finale, il est recommandé de respecter les instructions de fermentation prescrites. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

**Température de fermentation :** optimale : 20 °C - 32 °C

### Ensemencement :

Saupoudrer la levure dans l'équivalent d'au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné entre 25 et 35 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Il est également possible de procéder à un ensemencement direct, selon votre équipement, vos habitudes et vos préférences, à une température comprise entre 20 et 32 °C.

**Instruction de dosage :** 100 à 160 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Analyse typique :

- Poids sec en % : 94,0 – 96,5
- Cellules viables au moment du conditionnement :  $> 6,0 \times 10^9/g$
- Bactéries totales\* :  $< 5/ml$
- Bactérie acétique\* :  $< 3/ml$
- Lactobacilles\* :  $< 3/ml$
- *Pédiocoques*\* :  $< 3/ml$
- Levure sauvage non *Saccharomyces*\* :  $< 3/ml$
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

\* lorsque la levure sèche active estensemencée à 100 g/hl, c.-à-d.  $> 6 \times 10^6$  cellules viables/ml

## Stockage :

Ce produit doit être stocké/transporté dans un endroit sec et à l'abri de sources de chaleur directe (lumière du soleil, etc.). Pendant 6 mois maximum, ce produit peut être stocké/transporté à une température ambiante inférieure à 25 °C sans que cela n'affecte ses performances. Des températures maximales de 40 °C sont autorisées pour une période de temps limitée (moins de 7 jours au total). Pour tout stockage prolongé (plus de 6 mois) une fois le produit arrivé à destination finale, Fermentis recommande une température contrôlée (en dessous de 15 °C).

## Durée de conservation :

36 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être hermétiquement fermés et conservés à 4°C et être utilisés dans les 7 jours après ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION