

À propos de

Superior Yeast

Fermentis améliore les normes de qualité de la levure de bière sèche. Superior Yeast est un projet révolutionnaire sur lequel Fermentis travaille depuis de nombreuses années. Amélioration de la qualité, innovations en matière d'emballage et nouvelles technologies d'ouverture, découvrez comment ces avancées définissent de nouveaux standards pour les levures sèches actives dans le monde du brassage.

Qualité microbiologique supérieure

Des investissements importants dans nos installations de production et de conditionnement en phase sèche ont élevé la qualité microbiologique de notre levure de bière à un nouveau standard industriel. Qu'est-ce que cela signifie pour les brasseurs ? Grâce à une qualité microbiologique améliorée, notre levure est meilleure et plus fiable que jamais.



Innovations en matière d'emballage produit

Nos nouveaux emballages présentent des marquages conformes à l'échelle mondiale, un étiquetage personnalisable et des QR codes uniques pour une meilleure traçabilité. Vous pouvez maintenant accéder rapidement aux données de production et aux informations sur les produits dans plusieurs langues. Enfin, le contrôle d'intégrité de chaque emballage sur la ligne garantit que nos produits sont livrés dans les meilleures conditions possibles.



Nouvelle technologie de dosage/ensemencement

Prêt à ensemer votre moût ? Notre nouvelle technologie Easy-To-Open à ouverture facile s'utilise avec le dispositif Percy™. Cet outil est conçu pour assurer un environnement beaucoup plus stérile lors de l'ensemencement. Avec moins de risques de contamination croisée, vous pouvez brasser votre bière préférée, encore et encore.



Notre nouvel emballage (500g)

Grâce aux lignes de production et de conditionnement ultramodernes de notre principale usine à Gand, en Belgique, nous offrons aujourd'hui un contrôle qualité, des normes d'emballage et une traçabilité des produits plus performants. Scannez ce QR code et découvrez tout ce que vous devez savoir sur nos nouveaux emballages.



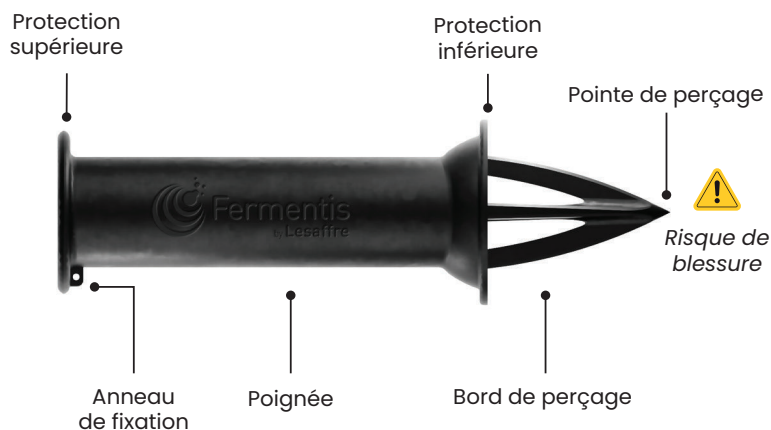
Je suis

Percy™

Enchanté !

Percy™ est la toute dernière innovation technologique pour l'ensemencement, qui permet de réduire les risques de contamination croisée. Nous vous recommandons vivement de lire attentivement ce manuel d'instructions avant toute utilisation.

L'outil de perçage est conçu uniquement pour les produits Fermentis présentant un disque cible Easy-To-Open. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut être dangereuse. L'utilisateur est seul responsable de l'utilisation sûre et appropriée de ce produit.



Utilisation de Percy™

1. Nettoyez et désinfectez l'outil Percy™. Assurez-vous qu'il est sec avant utilisation.
2. Placez le paquet de levure sur une surface plane, avec le disque cible Easy-To-Open face à vous.
3. Retirez l'opercule du disque cible Easy-To-Open.
4. D'une main, maintenez le paquet en place. De l'autre, tenez fermement la poignée de l'outil de perçage.
5. Placez l'outil de perçage au centre du disque, à angle droit. Appliquez une pression ferme et constante pendant 5 à 6 secondes pour guider la pointe de l'outil dans l'emballage.
6. La protection inférieure doit adhérer à la zone collante.
7. Pour verser la levure, retournez le sachet au-dessus de la cuve en maintenant l'outil de perçage en place.
8. Répartissez doucement le sachet pour faciliter l'écoulement régulier de la levure.
9. Décollez l'outil de perçage du sachet.
10. Jetez le sachet vide (évitiez de laisser tomber dans la cuve les résidus de levure qui pourraient être collés à l'adhésif du sachet). Procédez au nettoyage et à la désinfection de l'outil de perçage.



Tutoriel vidéo

Pour plus d'informations sur l'utilisation de Percy™, regardez notre vidéo tutoriel en scannant le code QR.

Nettoyage de Percy™*

Nettoyage à l'eau :

Rincez l'outil de perçage à l'eau chaude pour éliminer les résidus. Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour essuyer délicatement l'outil. Rincez abondamment à l'eau claire.

Nettoyage au lave-vaisselle (optionnel) :

Placez l'outil de perçage dans le lave-vaisselle. Sélectionnez un cycle de lavage normal, à une température inférieure à 90 °C.

Désinfection de Percy™*

Bain de désinfection :

Préparez une solution d'acide peracétique à 0,2 %. Immergez l'outil de perçage dans la solution désinfectante pendant la durée recommandée par le fabricant (20 à 30 min).

Séchage :

Retirez l'outil de perçage de la solution désinfectante. Laissez-le sécher à l'air libre dans un endroit sec et propre. Assurez-vous que l'outil de perçage est complètement sec avant de le réutiliser. N'utilisez pas d'autoclave ou de stérilisation à la flamme sur Percy™.

**Alternativement, utilisez les procédures spécifiques de nettoyage, de désinfection et de stockage de votre brasserie pour les outils et l'équipement.*

Mise au rebut de Percy™

Percy™ est fabriqué en ABS de qualité alimentaire, entièrement conforme aux règlements CE 1935/2004 et UE 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Il a été conçu pour être entièrement recyclable, mais veuillez vérifier les règles et réglementations locales concernant le recyclage.

Stockage et entretien de Percy™

Vérifiez la surface de l'outil avant chaque utilisation. Remplacez-le en cas de signes d'usure (fissures, rayures ou surface interne rugueuse). Pour éviter une usure prématurée, stockez à l'abri de la lumière du soleil. Un anneau est prévu à cet effet pour permettre d'y passer une cordelette afin de suspendre l'outil.

