

SOLUZIONI PER
BIRRIFICAZIONE

Le nostre soluzioni Per i birrai



THE OBVIOUS
CHOICE
FOR BEVERAGE
signature



Spring'Blanche™
E2U[®]

Per proteggere la stabilità
del torbido nel tempo

Un estratto di lievito ricco di proteine native, di vari pesi molecolari, che interagiscono specificamente con la birra per produrre una torbidità stabile e permanente. Ideale per produrre birre di frumento, di tipo Blanche belga o IPA torbide.

Estratto di proteine di lievito

Derivati di lievito

SpringFerm™ BR-2

Il pacchetto benessere per il lievito

Un nutriente complesso ed equilibrato per lieviti basato sulle sinergie di fattori di crescita, organici, minerali e vitaminici. Ottimizza la crescita e la sopravvivenza del lievito. Riduce il rischio di fermentazioni stentate o di arresti. Lievito inattivato (ricco di fattori di crescita), solfato di zinco, solfato di manganese.

SafSour™ Gamma

NOVITÀ SafSour™
Barrel Instinct All.1[®]

Una soluzione secca unica per la fermentazione **di birre acide complesse, con note di legno/vino**

Fornisce complessità data dalla fermentazione e dalle cessioni del legno, insieme ad una bilanciata acidità, una notevole seccchezza e una ricca espressione fruttata.

Composto da lievito secco attivo + enzimi + batteri.

NOVITÀ SafSour™
Fruit Intuition All.1[®]

Una soluzione unica per la fermentazione **di birre acide complesse e fruttate**

Apporta complessità aromatica, con un ampio spettro di frutta, insieme ad una delicata acidità.

Composto da lievito secco attivo + batteri.

SafSour LB 1™ E2U[®]

Per rispettare l'espressione
aromatica del lievito

Batteri lattici eterofermentanti, selezionati per fornire l'acidità perfetta. Consigliati per Gose, Berliner Weisse e altre birre acide equilibrate. *Lactiplantibacillus brevis*

SafSour LP 652™ E2U[®]

Un batterio molto robusto
per creare birre acide equilibrate

Se utilizzato in kettle-souring, conferisce note tropicali, agrumate e fruttate. Apporta una piacevole freschezza alla birra. *Lactiplantibacillus plantarum*



APP FERMENTIS

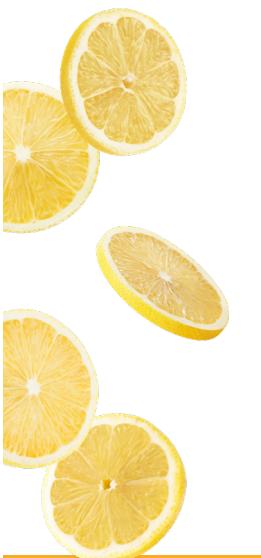
Scaricate
l'app
Fermentis!



Con un'interfaccia ridisegnata, nuovi contenuti esclusivi e strumenti pratici, l'app Fermentis è il vostro migliore alleato per aiutarvi in ogni fase delle vostre birrificazioni. Scaricatela ora e spicgetevi oltre i confini della vostra creatività.

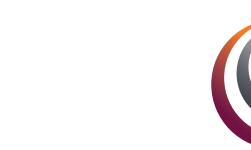
Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play



09-2025 - Fermentis, Business Unit di Société Industrielle Lesaffre, S.A. au capitale de 760 050€
137 rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - Francia - RCS Lille Métropole 349 069 047.

 Fermentis
by Lesaffre

 Fermentis
by Lesaffre



SafAle™ Gamma

SafAle™ S-04

Per ale in stile inglese e americano, **con note fruttate equilibrate**
Profilo di fermentazione rapido. Produce note fruttate e fiorali equilibrate. Grazie al suo potere flocculante, produce birre più limpide.
Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ T-58

Lievito fenlico, **per birre in stile inglese e belga**
Selezionato per il suo forte carattere di fermentazione con intense note fruttate e fenoliche, in particolare banana, chiodi di garofano e pepe.
Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ US-05™

Il celeberrimo lievito neutro e polivalente
Per birre neutre e ben bilanciate, franche e croccanti. Forma una schiuma compatta. Ottime capacità di fermentazione. Ideale per birre americane e molto luppolate.
Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ BE-256

Il campione per le Strong ale
Lievito belga polivalente, consigliato per fermentare diverse tipologie di birre, tra cui quelle in stile Abbazia, note per il loro sapore fruttato e l'elevata gradazione alcolica.
Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ BE-134

Stili belgi secchi e speziati (come le Saison)
Per birre ben attenuate e molto rinfrescanti. Produce piacevoli note fruttate, fiorali e un carattere secco. Ideale per lo stile belga Saison.
Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus

SafAle™ K-97

Il miglior lievito per rivelare il potenziale del luppolo
Adatto a birre molto luppolate come le IPA torbide. Ideale anche per birre delicate come la Kolsch tedesca e le birre Session.
Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ S-33

Per birre strutturate, fruttate
Ceppo che tende al fruttato, conferisce alla birra un sapore intenso e corposo. Ideale per birre belghe, Strong ale inglesi e IPA torbide.
Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ WB-06

La soluzione ideale per le birre a base di frumento
Offre un carattere fruttato e fenlico. Ideale per birre ben attenuate e per un'ampia varietà di birre a base di frumento e altre birre.
Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus

SAFALE™

S-04

74-82%

T-58

72-78%

US-05

78-82%

BE-256

82-86%

BE-134

89-93%

K-97

80-84%

S-33

68-72%

WB-06

86-90%

W-68

78-84%

BW-20

77-83%

F-2

NA

SAFLAGER™

SH-45

77-82%

E-30

80-84%

S-23

80-84%

S-189

80-84%

W-34/70

80-84%

SAFBREW™

LA-01

13-17%

HA-18

98-102%

LD-20

98-102%

BR-8

NA

DA-16

98-102%

DW-17

98-102%



SafLager™ S-23

Ideale per lager delicatamente fruttate

Proveniente da Berlino, Germania. Produce una lager franca, croccante e rinfrescante, con una leggera produzione di esteri e note fiorali. Il suo profilo conferisce alle birre una buona persistenza al palato.
Saccharomyces pastorianus

SafLager™ S-189

Per birre eleganti **con note di luppolo nobile/fiorali**

Proveniente dal birrificio Hürlimann in Svizzera. Apprezzato per la sua capacità di esaltare gli aromi di altre materie prime, pertanto è un'ottima scelta per gli stili lager tendente al luppolo, come le Cold IPA.
Saccharomyces pastorianus

*Questo prodotto non è certificato E2U™

SafBrew™ Gamma

SafBrew™ LA-01



Il primo lievito secco **per birre analcoliche o a basso contenuto alcolico**

Soluzione di lievito specifica per birre con meno di 0,5 % vol. Non assimila maltosio né maltotriosio e ha un profilo aromatico delicato.
Saccharomyces cerevisiae var. chevalieri

SafBrew™ HA-18



Per birre di specialità **ad alta gradazione**

Una miscela di lievito ed enzimi
Per birre con densità alta e grado alcolico particolarmente alto – come le Strong ale, i Barley wine e le birre affinate in botti con elevatissima densità.
Saccharomyces cerevisiae + Amyloglucosidase

SafBrew™ DA-16

Per birre secche e gustose

Una miscela di lievito ed enzimi
Una soluzione potente per birre molto secche e gustose, in particolare fruttate e luppolate come le IPA Brut.
Saccharomyces cerevisiae + Amyloglucosidase

SafBrew™ DW-17

Per produrre **birre secche complesse**

Una miscela di lievito ed enzimi
Una soluzione potente per birre molto secche e complesse con note di frutta, di legno e qualche accenno acido.
Saccharomyces cerevisiae + Amyloglucosidase

CON LE SOLUZIONI E2U™ E ALL-IN-1™, SI REGALATI EFFICIENZA EXTRA, PIÙ TEMPO E UNA SICUREZZA SUPERIORE.

E2U™ (Easy to Use™), marchio che raggruppa lieviti e derivati di lievito, selezionati per semplificargli la vita. Un esempio? Potete inocularle direttamente i nostri lieviti oppure reidratarli: otterrete sempre gli stessi ottimi risultati.

All-in-1™ è un marchio di prodotti appositamente miscelati, che solitamente contengono un mix di microrganismi, catalizzatori, nutrienti e altro ancora. Ready-to-use, aiutano a soddisfare esigenze specifiche come una maggiore attenuazione nelle fermentazioni ad alta densità.



Più semplice che mai!