

GUIDE D'UTILISATION DE LA LEVURE DALONS FLEUR JAUNE®

BRASSERIE DALONS



DALONSLAB

BRASSERIE DALONS

Sainte-Marie, Île de La Réunion, France
Bière artisanale

© 2025 par Nikolai Tugarin

Tous droits réservés. Aucune partie de ce document ne peut être reproduite ou transmise, sous quelque forme que ce soit, sans l'autorisation écrite préalable de la brasserie Dalons ou de ses partenaires.



La levure Dalons Fleur Jaune est produite en partenariat avec le laboratoire WHC Lab (Irlande).

Spécialisé dans la production de levures pour brasseurs artisanaux et industriels, WHC Lab assure un standard élevé de qualité, de viabilité cellulaire, et de traçabilité.

Fleur Jaune est expédiée en Europe et à l'international sous format liquide, avec une chaîne du froid respectée, garantissant fraîcheur et performance.

Pour plus d'informations ou pour commander, vous pouvez contacter :

WHC Lab - www.whclab.com



DALONS FLEUR JAUNE®

**GUIDE D'UTILISATION DE LA LEVURE
DALONS FLEUR JAUNE**



SOMMAIRE

Présentation brasserie.....	6
Notre laboratoire.....	9
Présentation de la levure.....	11
Profils de fermentation recommandés	13
Profil aromatique.....	14
Conseils de brassage.....	15
Réutilisation et repitch.....	17
Conditionnement et conservation.....	20
Retour d'expérience brasseur.....	22
Origine et caractère indigène.....	24
Mentions légales.....	26

PRÉSENTATION BRASSERIE DALONS

DALONS

Parti de La Réunion pour ses études, Jonathan rencontre à Montpellier deux amis : Joris et Thibaut. Un soir, autour d'une bière, une idée surgit : "Et si on brassait chez moi ?". Le garage familial est libre, c'est le moment.

Après plusieurs mois de travaux, la première bière Dalons naît le 9 août 2018. Depuis leur repaire perché à la Colline des Camélias, au-dessus de Saint-Denis, les trois amis se lancent : Thibaut au brassage, Joris à la commercialisation, Jonathan à la gestion.

En quelques mois, la bière Dalons se retrouve partout : de Hell-Bourg à Saint-Joseph, en passant par l'Ouest, Mafate et Saint-Pierre.



Les 3 fondateurs



BRASSERIE DALONS
Sainte-Marie, Île de La Réunion, France
Bière artisanale



Notre engagement :
Qualité, savoir-faire et authenticité –
avec la volonté de produire des bières
les plus locales possible.





NOTRE LABORATOIRE

Recherche & Développement

Au sein de la Brasserie des Dalons, nous avons créé notre propre laboratoire : le DalonsLab.

C'est là que nous menons nos activités de R&D, avec un objectif clair : mieux comprendre nos levures, améliorer nos pratiques de fermentation, et développer des solutions adaptées aux besoins des brasseurs artisanaux.

Dans ce laboratoire, nous réalisons :

- **des tests de fermentation sur différentes souches,**
- **la propagation de levures indigènes,**
- **le suivi qualité de nos cultures,**
- **des essais autour de l'expression aromatique en conditions tropicales.**

Notre approche est guidée par l'expérience terrain.

Nous partons toujours du réel, du quotidien du brasseur, pour proposer des solutions simples, efficaces, vivantes.

Nous travaillons en lien avec des partenaires techniques comme WHC Lab (Irlande) pour la mise en production de notre levure Dalons Fleur Jaune, et menons des collaborations avec des brasseries comme Piggy Brewing (France) et Funky Fluid (Pologne) pour tester nos souches en conditions réelles.



Unimax 1010

Act Time

0:149

Act Speed

PRÉSENTATION DE LA LEVURE

Dalons Fleur Jaune est une souche de levure indigène de La Réunion, isolée en août 2023 sur des fleurs sauvages jaunes dans les Hauts de la Plaine des Cafres.

Il s'agit d'une levure du genre *Saccharomyces cerevisiae*, sélectionnée pour ses performances fermentaires fiables et son profil organoleptique expressif, à la fois floral, fruité et équilibré.

Cette levure est le fruit d'un travail de terrain, d'isolement, d'observation et de tests en laboratoire, réalisé au sein du DalonsLab, en collaboration avec nos partenaires techniques et brassicoles. Elle a été purifiée, caractérisée, puis testée dans plusieurs brassins, à l'échelle locale et internationale.

Fleur Jaune se distingue par :

- **une fermentation rapide et complète, avec une atténuation élevée,**
- **une expression aromatique intense, avec des notes de fleurs, de fruits tropicaux et parfois de miel,**
- **une bonne capacité de biotransformation du houblon, particulièrement adaptée aux bières modernes houblonnées.**

Conçue pour les brasseurs artisanaux en quête de saveurs uniques, cette levure est vivante, non standardisée, et exprime pleinement le caractère tropical de son île d'origine.



Utiliser une levure indigène comme Dalons Fleur Jaune, c'est plus qu'un choix technique – c'est une manière d'ancrer la bière dans un territoire, de raconter La Réunion à travers les arômes, et d'explorer une fermentation vivante, locale, expressive.



PROFILS DE FERMENTATION RECOMMANDÉS

La levure Dalons Fleur Jaune a été sélectionnée pour sa capacité à fermenter efficacement tout en développant un profil aromatique expressif et distinctif. Elle s'adapte bien aux conditions tropicales et aux brassins riches en houblon.

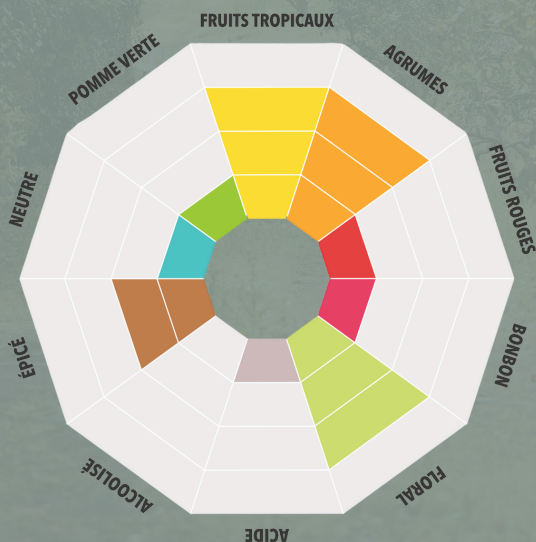
CRITÈRE	VALEUR CIBLE
TEMPÉRATURE OPTIMALE	20-25°C
ATTÉNUATION	80-85%
FLOCULATION	MOYENNE-BASSE
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	JUSQU'À 9% ABV
DIACÉTYLE	TRÈS FAIBLE
PRODUCTION DE PHÉNOLS	NÉGATIVE

PROFIL AROMATIQUE

La levure Fleur Jaune exprime naturellement des notes florales intenses, accompagnées de touches de fruits tropicaux (passion, ananas, mangue) et parfois de nuances miellées.

Elle apporte une complexité aromatique unique, même dans des brassins fortement houblonnés, grâce à sa capacité à biotransformer certains composés du houblon.

FLEUR JAUNE[®] LEVURE NEIPA





Francesco Chiaverini

CONSEILS DE BRASSAGE

Dalons Fleur Jaune s'exprime pleinement dans des styles houblonnés et aromatiques :

NEIPA, Pale Ale, bières florales ou fruitées.

- **Température idéale : 22-25 °C**
- **Fermentation active : 3 à 5 jours**
- **Repos à froid : 7 à 10 jours en crash cold (2-4 °C) pour une floculation optimale**
- **Floculation : moyenne, mais nette après repos prolongé**
- **Dry hopping : très bon comportement, avec biotransformation des composés du houblon**
- **Inoculation classique : 0,5-1 M cellules/mL/°P**
- **Oxygénation : standard suffisante**
- **Co-fermentation possible, selon les objectifs aromatiques**



Éviter les températures trop basses en début de fermentation pour préserver l'expression aromatique complète.



**LE DRY HOPPING EST
RECOMMANDÉ POUR
RÉVÉLER PLEINEMENT LES
CAPACITÉS AROMATIQUES
ET DE BIOTRANSFORMATION
DE LA LEVURE.**

RÉUTILISATION ET REPITCH

LA LEVURE DALONS FLEUR JAUNE PEUT ÊTRE RÉUTILISÉE POUR PLUSIEURS CYCLES DE FERMENTATION SI LES CONDITIONS D'HYGIÈNE ET DE RÉCOLTE SONT RIGOREUSEMENT RESPECTÉES. SON COMPORTEMENT RESTE STABLE SUR LES PREMIERS REPITCHS, AVEC UNE BONNE VIABILITÉ CELLULAIRE.

BONNES PRATIQUES DE RÉCOLTE

- **RÉCOLTER LA LEVURE DANS LES 48 À 72 H SUIVANT LA FIN DE LA FERMENTATION, DE PRÉFÉRENCE APRÈS LE CRASH À FROID.**
- **UTILISER UNE TECHNIQUE ASEPTIQUE POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS.**
- **STOCKER À 2-4 °C DANS UN RÉCIPIENT PROPRE ET FERMÉ, EN LIMITANT L'EXPOSITION À L'OXYGÈNE.**

NOMBRE DE REPITCHS RECOMMANDÉS

- **1 À 3 REPITCHS POSSIBLES AVEC BON SUIVI MICROBIOLOGIQUE**
- **UNE BAISSÉ PROGRESSIVE DE FLOCCULATION PEUT APPARAÎTRE APRÈS PLUSIEURS CYCLES**

RINCER OU NON ?

- **UN RINÇAGE LÉGER À L'EAU STÉRILE FROIDE PEUT ÊTRE EFFECTUÉ SI BESOIN (EX. APRÈS DRY HOP INTENSE)**
- **ÉVITER LES RINÇAGES AGRESSIFS OU PROLONGÉS QUI PEUVENT NUIRE À LA VIABILITÉ**

SUIVI RECOMMANDÉ

- **PH FINAL, DENSITÉ FINALE, VITALITÉ LEVURIENNE (METHYLENE BLUE OU NBB), ARÔMES ANORMAUX**
- **EN CAS DE DOUTES (FLOCCULATION FAIBLE, FERMENTATION RALENTIE, GOÛT ATYPIQUE), PRÉFÉRER UN ENSEMENCEMENT FRAIS**



Pour commander :
whclab.com



CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

LA LEVURE DALONS FLEUR JAUNE EST DISPONIBLE SOUS FORME LIQUIDE, EN PARTENARIAT AVEC WHC LAB (IRLANDE). ELLE EST DESTINÉE AUX BRASSEURS PROFESSIONNELS, AVEC UN CONDITIONNEMENT ADAPTÉ À DES BRASSINS À PARTIR DE 1 000 LITRES.

FORMAT

- SUSPENSION LIQUIDE ACTIVE, FOURNIE EN EMBALLAGE STÉRILE (POUCH OU FLACON SCELLÉ)
- VIABILITÉ CONTRÔLÉE À LA SORTIE DE PRODUCTION
- DOSAGE RECOMMANDÉ : 0,5 À 1 MILLION DE CELLULES/ML/°P

TRANSPORT

- TRANSPORT RÉFRIGÉRÉ CONSEILLÉ ($< 8^{\circ}\text{C}$)
- ÉVITER LES CHOCS THERMIQUES, LE GEL ET L'EXPOSITION PROLONGÉE À LA CHALEUR
- PROTÉGER DE LA LUMIÈRE DIRECTE

STOCKAGE

- À CONSERVER ENTRE 2 ET 4 °C, DANS UN ENVIRONNEMENT PROPRE ET STABLE
- NE PAS CONGELER
- UTILISATION OPTIMALE DANS LES 4 À 6 SEMAINES APRÈS RÉCEPTION
- HOMOGÉNÉISER DOUCEMENT AVANT USAGE

UTILISATION

- SORTIR LA LEVURE DU FROID AVANT INOCULATION (LAISSER REVENIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE)
- VÉRIFIER L'INTÉGRITÉ DE L'EMBALLAGE
- AGITER DOUCEMENT POUR ÉVITER LA DÉCANTATION SANS STRESSER LES CELLULES





RETOUR D'EXPÉRIENCE BRASSEUR

PIGGY BREWING



Quelle sublime découverte que cette Fleur Jaune !

Elle combine à elle seule tellement de critères désirés qu'on ne sait pas où commencer.

D'abord son histoire et son terroir, comment ne pas avoir envie

de s'initier quand on connaît ses origines et sa provenance.

Elle rivalise déjà avec les plus grandes sur ses capacités fermentaires.

Une atténuation efficace (76 % sur notre DIPA test) et assez rapide.

Elle développe déjà très vite ses atouts organoleptiques. Un divin ressenti floral, une robe juteuse et un palais déjà exotique. Et quelle avant-première !

Elle se suffirait presque à elle-même.

Après dry hopping, toujours ce bel équilibre, floral et exotisme profond,

des aromatiques uniques, fraîcheur et gourmandise réunies. Impressionnant !

Autre atout, et pas des moindres : sa capacité à flocculer très élevée, tout en conservant sa

robe hazy. Si elle démontre des capacités en repitch, elle deviendra, sans aucun doute, une indispensable référence.

Bravo à l'équipe des 'Dalons' pour cet exploit, merci pour cette découverte,

ce potentiel, et, qui je l'espère, n'est que le début de quelque chose de grand,

car oui, Fleur Jaune a tout d'une grande !



BRASSERIE POPIHN

Levure avec une atténuation correspondante aux standards des IPA modernes (75-80%).

Floculation moyenne qui permet une bonne haze avec de la biotransformation. Rendu aromatique assez « propre ».

La levure donne un goût floral, miellé à la bière (pas miel dans le mauvais sens du terme qu'on associe à une bière « vieille »).

Levure avec un bon potentiel !

À voir sur des repitch !

Ces retours confirment que Dalons Fleur Jaune peut s'adapter à différentes approches : bières houblonnées, expérimentales, ou florales – tout en exprimant sa personnalité unique à chaque fermentation.



ORIGINE ET CARACTÈRE INDIGÈNE

Dalons Fleur Jaune® est une levure sauvage isolée en août 2023, dans les Hauts de la Plaine des Cafres à **La Réunion**, sur des fleurs jaunes endémiques.

Cette souche de **Saccharomyces cerevisiae** s'est démarquée par sa vitalité et son expression aromatique dès les premières fermentations.

Elle incarne une fermentation de terroir, issue d'un environnement tropical unique, et valorisée grâce au travail de sélection mené au **DalonsLab**.

Dalons Fleur Jaune® combine résilience, vivacité et finesse aromatique, en portant la signature naturelle de son île.

Une levure locale, vivante, expressive.





MENTIONS LÉGALES

Ce document est destiné à un usage professionnel dans le cadre de l'utilisation de la levure Dalons Fleur Jaune.

Tous droits réservés.

Aucune partie de ce guide ne peut être reproduite, modifiée ou transmise, sous quelque forme que ce soit (imprimée ou numérique), sans l'autorisation écrite préalable du DalonsLab ou de ses partenaires.

Les informations techniques fournies dans ce document sont basées sur les essais réalisés en interne et en conditions réelles de brassage. Elles sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les conditions de production.

L'utilisateur est responsable de l'adaptation de ces recommandations à son propre process.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

RECETTE DALONS FLEUR JAUNE

LEVURE - DALONS FLEUR JAUNE®



DENSITÉ PRÉ-BOIL

DENSITÉ POST-BOIL

DENSITÉ FINALE

ATTÉNUATION



MASH PROFILE

Mash - °C - min // pH // Sels :



MALTS



HOUBLONS



FERMENTATION

Jours de fermentation -

Dry-hop à la densité - g/cm3 avec :

-
-
-



BRASSERIE DALONS

8 rue André Lardy
Sainte-Marie, La Réunion

bieredalons.com
fleurjaune.com



Pour commander :
whclab.com