

CHOISIR UN LEVUREUR

Le choix d'un matériel quel qu'il soit dépend de nombreux paramètres. Si les critères qualitatifs sont incontournables, il est également important de réfléchir à toutes les conséquences que les choix peuvent avoir sur le travail à effectuer. Pour faciliter le levurage, il existe des incorporateurs avec ou sans réhydratation. Des systèmes existent pour injecter les levures sèches dans le moût au sein d'une cuve de levain dédié close. Les critères ci-dessous ciblent des équipements avec phase de réhydratation.

Cahier des charges	Points de vigilance
Installation : Dimensions de l'appareil	Anticiper la superficie nécessaire selon l'emprise est au sol (cuve, pompe, tuyauterie apport de moût et transfert levain, alimentation eau et électricité). Identifier quels sont les besoins en connexions électriques.
Cuve : Capacité	La capacité doit correspondre à la quantité de levure à incorporer et permettre d'éviter tout risque de débordement. Selon la capacité, vérifier qu'il y ait un accès sécurisé en hauteur.
Apport des levures	Vérifier qu'il y ait un support pour réduire la manutention à l'incorporation. S'assurer qu'il existe un dispositif pour faciliter les dispersions. Etudier les modalités d'agitation : mécanique, pompe en circuit fermé.
Remplissage	S'assurer qu'il y ait un système de filtration de l'eau évitant l'apport de germes non désirables. Envisager un apport d'eau calculé automatiquement. Etudier quel dispositif permet de s'assurer du niveau (jauge, volucompteur, capteur, et).
Thermorégulation : Puissance calorifique, température maximale	Il peut être envisager un indicateur (visuel ou sonore) permettant d'identifier que la température de consigne est atteinte pour la montée en température. Se questionner sur le besoin d'une phase de refroidissement avant transfert du levain dans la cuve de fermentation
Cycle fermentaire	Etudier le mode d'oxygénation, la possibilité de suppression de la mousse, la présence d'un écran permettant de suivre la progression du cycle. Vérifier comment est incorporé l'apport nutritif (moût) et quelles sont les fonctions paramétrables.
Transfert et vidange : Débit en entrée et sortie	Etudier le type de pompe, la présence d'une vanne 3 voies et s'il y a une vidange totale possible.
Nettoyage	S'assurer que la conception permette d'assurer un nettoyage aisé (accessibilité, démontage de pièce, coude, angulations, etc). La présence d'un jet extérieur est souvent proposée et le matériau en inox facile à nettoyer en termes d'hygiène. Il peut être envisager un nettoyage automatique.
Remisage : Poste fixe ou mobile ? Poids	Se questionner sur la nécessité de déplacement de l'équipement. Si oui, étudier le nombre et type de roues selon la nature du sol sur lequel il va être déplacé.
Maintenance	Penser à l'accessibilité des pièces et à l'entretien en sécurité
Sécurité	Penser à l'emplacement des arrêts d'urgence facilement accessibles. S'assurer que le niveau de bruit soit indiqué dans la notice et soit le plus bas possible. Être attentif aux finitions et réduire les zones d'accrochage (angles saillants en inox par exemple). S'assurer de la conformité de la machine et obtenir la déclaration CE de conformité ainsi que la notice d'instructions en français.

Cahier des charges	Notes personnelles
Installation	
Cuve	
Apport des levures	
Remplissage	
Thermorégulation	
Cycle fermentaire	
Transfert et vidange	
Nettoyage	
Remisage	
Maintenance	
Sécurité	