FERMOALE AY4

Aktive Trockenhefe zum Brauen von obergärigem Bier

BIER-STILE

Diese Hefe ist sehr vielseitig und kann zum Brauen einer breiten Palette von Ales amerikanischer und englischer Art verwendet werden, einschließlich Pale Ales (IPA, APA, EPA), Brown Ales und Porters.

AROMA- UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN

Liefert leicht malzige Geschmacksnoten mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Die Ester sind mild und sorgen für einen ausgewogenen und klaren, neutralen Abgang.

BRAUEREI EIGENSCHAFTEN

HEFESTAMM	*Saccharomyces cerevisiae*
HERKUNFT DES HEFESTAMMS	USA
SCHEINBARER VERGÄRUNGSGRAD	84% | Hoch
GÄRTEMPERATUR	16-23°C | 61-73°F
FLOCKUNG	Hoch
ALKOHOLTOLERANZ	10-11% ABV
GESAMT ESTER	Mittel
H_2S (SCHWEFELNOTEN)	Gering
POF (PHENOLISCHE NOTEN)	Negativ
STA-1	Negativ

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Lebendzellen	> 0,5 x 10^{10}	cfu/g
Andere Hefen	< 10^{3}	cfu/g
Schimmelpilze	< 1	cfu/ml*
Essigsäurebakterien	< 1	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	< 1	cfu/ml*
Coliforme Bakterien	< 1	cfu/ml*
Escherichia coli	< 10	cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Abwesenheit / 25g	cfu/g

* mit Zugabe von 100g/hl Hefe

AEB Brewing Yeast werden nach einem hohen und strengen Standard getestet und erst dann auf den Markt gebracht, wenn alle Qualitäts-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitsparameter erfüllt sind.

AEB BREWING
AEB DEUTSCHLAND GMBH
Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE)
aebdeutschland@aeb-group.com • Tel: +49 170 7338011
www.aeb-group.com

PITCHING-RATE / DOSIERUNG

Direkt in die Würze im Gärbehälter einfüllen, bei einer Pitching-Rate von:

50 - 80g/hl kühle Würze bei 16-23°C / 61-73°F

Die Ansetzgeschwindigkeit hängt von den Bedingungen des Brauprozesses ab und beeinflusst die Gärleistung und das finale Geschmacksprofil des Bieres.

Bei Gärungen mit hohem Stammwürzegehalt, hohem Zusatzstoffgehalt oder hohem Säuregehalt können höhere Pitching-Raten und die Zugabe von Hefenährstoffen erforderlich sein.

ANWENDUNG

Im Allgemeinen wird empfohlen, die aktive Trockenhefe ohne vorherige Rehydrierung direkt in die Würze zu geben.

Wenn ein direktes Ansetzen nicht möglich ist, kann die Hefe hydratisiert und in flüssiger Form eingesetzt werden.

Zum Rehydrieren lösen Sie die Trockenhefe in sterilem Wasser oder in Würze bei 16-23°C/ 61-73°F im Verhältnis 1 :10 auf.

Sorgfältig umrühren und etwa 20 Minuten stehen lassen.

Erneut sorgfältig umrühren und zu der abgekühlten Würze im Gärbehälter geben.

Um Hefestress zu vermeiden, sollten die Temperaturschwankungen minimal sein.

LAGERUNG

Ein versiegeltes, nicht geöffnetes Vakuumpaket kann bei Raumtemperatur (20°C / 68°F) an einem trockenen, geruchlosen Ort aufbewahrt werden.

Es kann auch in einem Kühlschrank (4°C / 41°F) gelagert werden. Nicht einfrieren.

Die Luftzufuhr minimieren. Nach dem Öffnen des Pakets muss die Hefe sofort verwendet werden.

Die Haltbarkeit beträgt 36 Monate ab dem Produktionsdatum.

Nicht nach dem auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatum verwenden.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Dieses Produkt ist frei von GVO.

Dieses Produkt ist allergenfrei.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Produktsicherheitsdatenblatt (MSDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB-Gruppe.

PACKUNGSGRÖSSE

Erhältlich in 500g-Netzfolienpackungen in 1kg-Kartons.
Erhältlich in 500g-Netzfolienpackungen in 10kg-Kartons.
Erhältlich in Kartons mit 20 Beuteln à 11,5 g.

Für kleinere oder größere Mengen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Vertriebsmitarbeiter oder besuchen Sie die eCommerce-Plattform von AEB Brewing unter aeb-group.com

KONTAKT

Für weitere Informationen senden Sie bitte eine E-Mail an info@aeb-group.com oder besuchen Sie uns unter aeb-group.com

Die AEB-Gruppe ist führend in den Bereichen Hefe, Fermentation, Enzyme, Filtration, und Öko-Biotechnologien in der Getränke- und Lebensmittelindustrie.

AEB BREWING
AEB DEUTSCHLAND GMBH
Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE)
aebdeutschland@aeb-group.com • Tel: +49 170 7338011
www.aeb-group.com