

FERMOLAGER Berlin

Aktive Trockenhefe zum Brauen von untergärigem Bier

BIER-STILE

Eine sehr vielseitige Hefe zum Brauen einer breiten Palette von Lagerbierstilen, insbesondere norddeutscher Lagerbiere, einschließlich Pils, Helles, Schwarz und dunkles Lager. Auch für starke Lagerbiere wie Bock und Doppelbock geeignet.

AROMA- UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN

Liefert reichhaltige fruchtige, würzige Ester in Aroma und Geschmack. Verstärkt leichte Malzcharaktere und verleiht eine aromatische Frische, die gut mit dem hohen Alkoholgehalt von starken Lagerbieren harmoniert.

BRAUEREI EIGENSCHAFTEN

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| HEFESTAMM | <i>Saccharomyces pastorianus</i> |
| HERKUNFT DES HEFESTAMMS | Deutschland |
| SCH EINBARER VERGÄRUNGSGRAD | 75-85% Mittel |
| GÄRTEMPERATUR | 10-14°C 50-57°F |
| BRUCHBILDUNG | Hoch |
| ALKOHOLTOLERANZ | 11% ABV |
| GESAMT ESTER | Mittel |
| H₂S (SCHWEFELNOTEN) | gering |
| POF (PHENOLISCHE NOTEN) | Negativ |
| STA-1 | Negativ |

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

| | | |
|-------------------------------------|--------------------------|---------|
| Viabilität | > 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* |
| <i>Escherichia coli</i> | < 10 | cfu/g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | < 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.

PITCHING-RATE / DOSIERUNG

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

75 - 100g/hl kühle Würze bei 10-14°C / 50-57°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.

LAGERUNG

Nach Möglichkeit in vakuumversiegelten Verpackungen, trocken und geruchsfrei bei über 4°C / 40°F lagern.

Luftkontakt vermeiden.

Nicht einfrieren.

Nach Anbruch der Verpackung sollte die Hefe sofort verwendet werden.

Die Haltbarkeit beträgt 36 Monate ab Produktionsdatum.

Nicht nach Ablauf des auf der Packung angegebenen Verfallsdatums verwenden.

PACKUNGSGRÖSSE

Erhältlich in 500g-Netzfolienpackungen in 1kg-Kartons.
Erhältlich in 500g-Netzfolienpackungen in 10kg-Kartons.

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.

Bezug: FERMOLAGER_BERLIN_TDS_DE_3220323_BEER_Germany

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 10-14°C / 50-57°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.

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.