

FERMO Brew Acid

Aktive Trockenhefe zum Bierbrauen

Ein natürlicher Hefestamm, der während der Gärung Milchsäure produziert

BIER-STILE

Sauerbiere, zu denen traditionell belgische Lambics, Gueuze, flämische rote Biere, Wild Ales, deutsche Gose und Berliner Weisse gehören.

AROMA- UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN

Sauerbiere sind absichtlich sauer und herb und werden mit wilden Bakterien und Hefen hergestellt. FERMO BREW ACID verleiht eine abgerundete, erfrischende Säure mit der vielschichtigen Geschmackskomplexität eines Sauerbiers. Erzeugt einen leichten Gehalt an fruchtig-blumigen Estern, die Hauptaromen werden jedoch von den beim Brauen hinzugefügten Früchten und Gewürzen erzeugt.

BRAUEREI EIGENSCHAFTEN

HEFESTAMM	<i>Lachancea thermotolerans</i>
HERKUNFT DES HEFESTAMMS	Französisch
SCHEINBARER VERGÄRUNGSGRAD	75-85% Mittel
GÄRTEMPERATUR	19-25°C 66-77°F
FLOCKIERUNG	Hoch
ALKOHOLTOLERANZ	9% ABV
GESAMT ESTER	Mittel
H ₂ S (SCHWEFELNOTEN)	gering
POF (PHENOLISCHE NOTEN)	Negativ
STA-1	Negativ

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Viabilität	> 10 x 10 ⁹	cfu/g
Andere Hefen	< 10	cfu/ml*
Schimmelpilze	< 1	cfu/ml*
Essigsäurebakterien	< 10	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	< 10	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:

80 - 100g/hl kühle Würze bei 19-25°C / 66-77°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 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.

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: FERMO_BREW_ACID_TDS_DE_6130623_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 19-25°C / 66-77° 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.