



FERMOLAGER Crisp



Aktiver untergäriger Trockenhefestamm, ausgewählt für die Herstellung von Lagerbieren mit „Crisp“-Profil

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Eine vielseitige untergärige Hefe, die dem Bier eine frischen „Crisp“-Note, d. h. einen sauberen und eleganten Charakter verleiht.

Diese aus Mexiko-Stadt stammende Hefe bringt die Aromen von Malz und Hopfen zur Geltung und sorgt dank ihres trockenen Abgangs für einen ausgewogenen Geschmack und eine außergewöhnliche Trinkbarkeit.

Sie ermöglicht eine hohe Gärung auch bei niedrigeren Temperaturen als denjenigen, die traditionell für die Gärung von Lagerbieren verwendet werden.

Ein hervorragender Hefestamm für die Gärung von Lagerbieren der Spitzenklasse.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefestamm: *Saccharomyces pastorianus*

Mikrobiologische und physikalische Parameter

Wiederbelebte Hefen	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
Andere Hefen	< 10 ³	cfu/g
Schimmelpilze	< 10	cfu/ml*
Essigsäurebakterien	< 10 ²	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	< 10	cfu/ml*
Coliforme Bakterien	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Abwesenheit / 25g	cfu/g

* bei Beimpfung mit 100g/hl Hefe

Produktionsparameter

Bierstile: Alle Arten von klassischen und modernen Lagerbieren (z. B. amerikanische, europäische, australische, asiatische, lateinamerikanische und tropische Sorten)

Gärtemperatur: 10-14 °C

Flockung und Sedimentation: Mittleren bis hohen

H₂S-Produktion: Niedrig

STA-1: Negativ

FERMOLAGER Crisp



→ EMPFOHLENE DOSEN*

80-100 g/hL kalter Most bei 10-14°C.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkte Verwendung der Hefe:

Impfen Sie die Hefe direkt in den Gärbehälter bei der für die gewünschte Bierherstellung vorgesehenen Hauptgärtemperatur.

Rehydrierung:

Die Hefe in sterilem Wasser oder Würze bei 18-25°C im Verhältnis 1:10 auflösen und 20 Minuten stehen lassen. Dann gut mischen, um eine vollständige Hefe-Suspension zu erhalten. Langsam auf die gleiche Gärtemperatur bringen, indem in kurzen Abständen Most zugegeben wird. Dosieren Sie die cremige Hefemischung direkt im Gärtank.

Optional:

Fügen Sie nach demselben Verfahren wie oben beschrieben den Nährstoff **FERMOPLUS® GSH** hinzu, um die Lebensfähigkeit der Hefe zu verbessern.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Vorteile der Verwendung von Trockenhefe in der Brauerei

Die Verwaltung der verschiedenen Hefestämme und die Überwachung der Vermehrung sind die wichtigsten Fragen für Brauereien. Das Kontaminationsrisiko ist sehr hoch, insbesondere in der Vermehrungsphase. Aus diesem Grund bietet die Verwendung aktiver Trockenhefestämme (ADY) viele Vorteile: geringere mikrobiologische Risiken, geringe Gärungslatenz, Verfügbarkeit der aktiven Hefe in weniger als einer Stunde.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG**

In der versiegelten Originalverpackung, vor Licht geschützt, trocken und geruchsfrei aufbewahren. Vorzugsweise bei einer Temperatur <20°C lagern. Nicht einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verwenden.

Haltbarkeitsdauer: 36 Monate.

500g-Pakete in 1kg-Kisten

* Die empfohlene Dosierung kann je nach den vom Hersteller gewählten Verarbeitungsbedingungen variieren.

** Das Format variiert je nach Herkunftsland. Für genaue Mengen und Formate wenden Sie sich bitte an unsere Vertriebsingenieure oder an Ihre örtliche Niederlassung.