

# FERMOLAGER Crisp

## Aktive Trockenhefe zum Brauen von untergäurigem Bier

### BIER-STILE

Eine Hefe, die sich perfekt für amerikanische und europäische Lagerbiere sowie für die leichten Lagerbiere Asiens und Australiens und das neueste innovative India Pale Lager eignet. Geeignet für Lagerbiere mit Zusatzstoffen und Reisbiere.

### AROMA- UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN

Braut perfekt knackige, klare und ausgewogene Lagerbiere mit einem herben Abgang und einem hohen Trinkfluss. Die Hefe gärt effizient, so dass wenig bis gar kein Restzucker im Bier verbleibt, was zu einem knackigen, trockenen Abgang und einem reinen Nachgeschmack führt. Die ideale Hefe für Liebhaber der Lagerbierbraukunst.

### BRAUEREI EIGENSCHAFTEN

<b>HEFESTAMM</b>	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
<b>HERKUNFT DES HEFESTAMMS</b>	Mexiko
<b>SCH EINBARER VERGÄRUNGSGRAD</b>	75-85%   Mittel
<b>GÄRTEMPERATUR</b>	10-13°C   50-55°F
<b>FLOCKIERUNG</b>	Hoch
<b>ALKOHOLTOLERANZ</b>	10% ABV
<b>GESAMT ESTER</b>	gering
<b>H<sub>2</sub>S (SCHWEFELNOTEN)</b>	gering
<b>POF (PHENOLISCHE NOTEN)</b>	Negativ
<b>STA-1</b>	Negativ

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Viabilität</b>	> 0,5 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
<b>Andere Hefen</b>	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
<b>Schimmelpilze</b>	< 1	cfu/ml*
<b>Essigsäurebakterien</b>	< 1	cfu/ml*
<b>Milchsäurebakterien</b>	< 1	cfu/ml*
<b>Coliforme Bakterien</b>	< 1	cfu/ml*
<b><i>Escherichia coli</i></b>	< 10	cfu/g
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	< 10	cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	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 10-13°C / 50-55°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.  
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](http://aeb-group.com)

## KONTAKT

Für weitere Informationen senden Sie bitte eine E-Mail an [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) oder besuchen Sie uns unter [aeb-group.com](http://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\_CRISP\_TDS\_DE\_2220323\_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 10-13°C / 50-55°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.*