

FERMOALE Weiss

Aktive Trockenhefe – zur Herstellung von deutschem Weizenbier

Ideal zur Herstellung des für Biere typischen ausgewogenen Ester- und Phenolprofils

Stil: Hefeweizen/Weisse, Kristalweizen, Dunkles Hefeweizen und Weizenbock.

BIERSTILE

Eine traditionelle Hefe für Weizenbiere nach deutscher Art, die eine Reihe von Bieren von Hefeweizen/Weiße, Kristal Weizen, Leichtes Weizen bis hin zu Bernsteinfarbenem Weizen, Dunkel Weizen und Weizenbock produziert.

Es kann auch für andere Weizenbiersorten verwendet werden, bei denen Phenol- und Estercharakter erwünscht ist.

BRAUEREI EIGENSCHAFTEN

HEFESTAMM	<i>Saccharomyces cerevisiae (POF+)</i>
HERKUNFT DES HEFESTAMMS	Freising, Bayern (Germany)
SCHEINBARER VERGÄRUNGSGRAD	78-82% Medium-Hoch
GÄRTEMPERATUR	16-24°C 61-75°F
BRUCHBILDUNG	Medium
ALKOHOLTOLERANZ	9-10% Vol.
GESAMT ESTER	Hoch
H2S (SCHWEFELNOTEN)	Gering
STA-1	Negativ

AROMATISCHE UND GESCHMACKLICHE EIGENSCHAFTEN

FERMOALE Weiss drückt eine perfekte Harmonie aus mittelhohen Gehalten an Bananenestern und Nelken-, Pfeffer- und Muskatnussphenolen aus.

Um mehr Bananenester zu erzeugen, empfiehlt es sich, die Gärung an der oberen Grenze der optimalen Temperatur, an der unteren Grenze der Anstellrate, mit weniger Würzebelüftung und höherer Anfangswürzedichte durchzuführen. Umgekehrt, um mehr Phenole von Nelken, Pfeffer und Muskatnuss zu erzeugen.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Viabilität	> 0,5 x 10 ⁹	cfu/g
Fremdhefen	< 10 ³	cfu/g
Schimmelpilze	< 10	cfu/ml*
Essigsäurebakterien	< 10 ²	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	< 10	cfu/ml*
Coliform Bakterien	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	Absent/25g	

*mit Beimpfung von 100g/hl Hefe

AEB-Bierhefen werden nach hohen und strengen Standards getestet und erst dann auf den Markt gebracht, wenn alle Qualitäts-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitsparameter übertroffen wurden.

PITCHING-RATE / DOSIERUNG

Direkt in die Würze im Gärbehälter einfüllen, bei einer PitchingRate von:

50 - 80g/hl Kaltwürze bei 18-22°C / 64-72°F.

Die Impfrate hängt von den Bedingungen des Brauprozesses ab und beeinflusst die Fermentationsleistung und das endgültige Geschmacksprofil des Bieres.

Fermentationen mit hohem Stammwürzegehalt, hohem Rohfruchtanteil oder hohem Säuregehalt erfordern möglicherweise eine höhere Pitching-Raten und die Zugabe von Hefenährstoffen.

LAGERUNG

Eine ungeöffnete, vakuumversiegelte Verpackung kann bei Raumtemperatur (20 °C / 68 °F) unter trockenen, geruchsfreien Bedingungen gelagert werden.

Eine Lagerung in einem Kühlraum (4°C / 41°F) ist möglich. Nicht einfrieren.

Begrenzen Sie den Kontakt mit der Luft. Nach dem Öffnen der Packung sollte die Hefe sofort verwendet werden.

Die Haltbarkeit beträgt 36 Monate ab Herstellungsdatum.

Nach Ablauf des auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatums nicht mehr verwenden.

PACKUNGSGRÖSSEN

Erhältlich in 500g-Packungen und in 1kg-Packungen

Alternative Formate sind möglicherweise verfügbar – wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

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

Referenza: FERMOALE_WEISS_TDS_IT_0270924_BEER_Italy

REHYDRATION

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 18-25°C / 64-77°F im Verhältnis 1:10.

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.