

FERMOLAGER Munich Heritage

Aktive Trockenhefe zur Herstellung von untergärigem Bier

Ausgewählt für die Gärung traditioneller deutscher Lagerbiere mit geringem Diacetylgehalt und einem sauberen, glatten Abgang.

BIERSTILE

Eine große Auswahl an traditionellen deutschen Lagerbieren, einschließlich, aber nicht beschränkt auf:

Münchner Helles, Deutsches Pils, Märzen, Dunkles, Bock, Doppelbock und eine große Auswahl an europäischen Lagerbieren, Böhmisches Pilsener, skandinavischen und Wiener Lagerbieren.

FERMOLAGER Munich Heritage ist ein sehr vielseitiger Lagerhefestamm, der sich perfekt als Basishefe eignet.

BRAUEREI EIGENSCHAFTEN

HEFESTAMM	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
HERKUNFT DES HEFESTAMMS	München (Deutschland)
SCHEINBARER VERGÄRUNGSGRAD	78-80% Mittel
GÄRTEMPERATUR	10-14°C 50-57°F
BRUCHBILDUNG	Mittel - Hoch
ALKOHOLTOLERANZ	9-10% Vol.
GESAMT ESTER	Gering
H2S (SCHWEFELNOTEN)	Gering
STA-1	Negativ

AROMATISCHE UND GESCHMACKLICHE EIGENSCHAFTEN

FERMOLAGER Munich Heritage sorgt für ein sauberes und geschmeidiges Mundgefühl und hinterlässt einen ausgewogenen malzigen Körper im Bier.

Der Diacetylgehalt ist niedrig, ebenso wie der Gehalt an Ester, Schwefelverbindungen und höheren Alkoholen. Dieser Stamm macht es dem Brauer leicht, den Charakter deutscher Edelpfropfen und anderer europäischer Sorten hervorheben.

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 Beimischung 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:

75 - 100g/hl Kaltwürze bei 10-14°C / 50-57°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: FERMOLAGER_MUNICH_HERITAGE_TDS_IT_1300125_BEER_Italy

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 18-25°C/ 64-77°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.