



SafLager™ SH-45



DIE IDEALE LAGER-HEFE FÜR MEHR THIOL-FREISETZUNG AUS HOPFEN

Beschreibung:

SafLager™ SH-45 ist eine sorgfältig ausgewählte Lagerhefe, die ideal dafür geeignet ist, einige der aromatischen Verbindungen aus den Rohstoffen im Bier zum Ausdruck zu bringen, insbesondere aus dem Hopfen. Dieser Stamm besitzt die Fähigkeit, Thiole freizusetzen und zu verestern. Infolgedessen können Biere, die mit **SafLager™ SH-45** gebraut wurden, eine verstärkte Fruchtigkeit mit intensivierten Zitrus- und tropischen Noten aufweisen.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces pastorianus*), Emulgator: Sorbitanmonostearat (E/INS 491)

Gesamtzahl der
Ester
Hoch

Gesamtzahl der
höheren
Alkohole
Hoch

Scheinbarer
Vergärungsgrad
77-82 %

Flockenbildung
Mittel

Sedimentation
Mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze bei 13,5 °P und 18 °P im EBC-Gährrohr bei 14 °C / 57,2 °F.

Fermentis Biertrockenhefen sind bekannt dafür, eine große Bandbreite an Bierstilen herstellen zu können. Um unsere Stämme zu vergleichen, führen wir sowohl im Labor- als auch im Pilotmaßstab Gärversuche mit einer Standardwürze bei Standard-Temperaturbedingungen für alle Stämme durch (SafLager™: 14 °C / 52,2 °F – SafAle™: 20 °C / 68 °F).

Aufgrund der Auswirkungen der Hefe auf die Qualität des fertigen Bieres empfehlen wir, die Anwendungsregeln einzuhalten. Wir raten Anwendern dringend, vor einer kommerziellen Nutzung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Optimum: 12–18 °C (53,6–64,4 °F)



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die kontinuierliche Verbesserung unseres Produktionsprozesses erzeugt eine **Trockenhefe von außergewöhnlicher Qualität. Diese Hefen haben ein sehr breites Anwendungsspektrum und widerstehen kalter oder fehlender Rehydrierung, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Gärkinetik und/oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt wird.** Brauer können daher frei die Nutzungsbedingungen wählen, die am besten zu ihren Bedürfnissen passen.

Mit unserem E2UTM-E^{tikett} haben Sie die Wahl: Sie können Rehydrieren oder direkt Anstellen; je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Vorlieben.

Direktes Anstellen:

Geben Sie die Hefe direkt ins Gärgefäß auf die Oberfläche der Würze bei oder über Gärtemperatur. Streuen Sie die Trockenhefe allmählich in die Würze und sorgen Sie für eine gleichmäßige Abdeckung der gesamten verfügbaren Oberfläche, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise fügen Sie die Hefe während des ersten Teils des Befüllens des Gefäßes hinzu. In diesem Fall kann die Hydratation bei einer Würzetemperatur durchgeführt werden, die höher ist als die Gärtemperatur, da der Rest des Gärbehälters mit Würze bei einer niedrigeren Temperatur gefüllt wird, um die gesamte Würzetemperatur auf die empfohlene Gärtemperatur zu senken.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Mit vorheriger Rehydrierung:

Alternativ streuen Sie die Hefe in mindestens das 10-fache ihres Gewichts an sterilem Wasser oder abgekochter und gehopfter Würze bei 21 °C bis 25 °C (69 °F bis 77 °F). 15 bis 30 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig umrühren und die entstandene Hefemilch in das Gärgefäß geben.

Dosierung: 80-120 g/hl (0,11-0,16 oz/gal)

Typische Werte:

- Lebensfähige Hefe: $>6,0 \times 10^9$ KbE/g
- Reinheit: $>99,999\%$
 - Milchsäurebakterien: <1 KbE / $6,0 \times 10^6$ Hefezellen
 - Essigsäurebakterien: <1 KbE / $6,0 \times 10^6$ Hefezellen
 - Pediococcus: <1 KbE / $6,0 \times 10^6$ Hefezellen
 - Gesamtbakterien: <1 KbE / 10^6 Hefezellen
 - "Wilde" Hefe¹: <1 KbE / $6,0 \times 10^6$ Hefezellen
 - Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Bestimmungen

¹EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung:

Das Produkt muss trocken und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt gelagert/transportiert werden. Für weniger als 6 Monate kann das Produkt bei Umgebungstemperatur unter 25 °C (77 °F) gelagert / transportiert werden, ohne dass seine Leistung beeinträchtigt wird. Spitzen von bis zu 40 °C (104 °F) sind für einen begrenzten Zeitraum (weniger als 5 Tage) zulässig. Fermentis empfiehlt eine Langzeitlagerung bei kontrollierter Temperatur (unter 15 °C / 59 °F), sobald das Produkt an seinem endgültigen Bestimmungsort angekommen ist.

Haltbarkeit:

36 Monate ab Produktionsdatum. Siehe „Mindesthaltbarkeitsdatum“ bzw. "Best Before Date" auf dem Beutel. Geöffnete Beutel müssen versiegelt und bei 4 °C oder niedriger gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verwendet werden. Verwenden Sie keine weichen oder beschädigten Beutel.

Die von Fermentis bereitgestellten Informationen dienen ausschließlich Informationszwecken und richten sich nur an Fachleute. Wir geben keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung jeder Art, ausdrücklich oder stillschweigend, bezüglich der Informationen ab: gesetzliche Anforderungen und Anforderungen bezüglich geistigen Eigentums (einschließlich Produktanwendung und Ansprüche) sind lokal für ihre besonderen Zwecke zu prüfen.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*