



# SafBrew™ HA-18



AKTIVE  
TROCKENHEFE

## DIE KLARE WAHL FÜR VERY-HIGH-GRAVITY-BIERE

SafBrew™ HA-18 ist eine leistungsfähige Lösung (aus aktiver Trockenhefe und Enzymen) zur Herstellung von schweren und besonders alkoholreichen Bieren wie Strong-Ales, Barley Wine und fassgereiften Bieren mit sehr hoher Stammwürze. Sie besitzt eine hohe Resistenz gegenüber osmotischem Druck und hohen Gärtemperaturen (thermotolerante Hefe).

### Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Maltodextrin, Glucoamylase aus *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Emulgator E491 (Sorbitanmonostearat)

Gesamt-Ester  
hoch

Gesamtgehalt an  
höheren Alkoholen  
mittel

Scheinbarer  
Vergärungsgrad  
98-102%

Bruchbildung  
-

Sedimentation  
mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 15 °P bei 20 °C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

**Gärtemperatur:** Optimal: 25–35 °C

### Anstellen:

Streuen Sie die Hefe in mindestens das 10-Fache ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter und gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25–35 °C. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme in den Gärkessel geben.

Alternativ können Sie die Beimpfung auch direkt vornehmen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Vorlieben, bei 25–37 °C.

**The SafBrew™ HA-18 is nicht zum Wiederanstellen geeignet.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


 AKTIVE  
TROCKENHEFE

**Dosierungsanweisung:** 100 – 160g/Hl

### Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > 1,0 \*10<sup>10</sup> KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE /10<sup>7</sup> Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE /10<sup>7</sup> Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE /10<sup>7</sup> Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE /10<sup>7</sup> Hefezellen
- Wildhefen<sup>1</sup>: < 1 KBE /10<sup>7</sup> Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

<sup>1</sup> EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

**Lagerung:** Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

**Haltbarkeit:** 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION