



SafLager™ S-23



DIE LÖSUNG FÜR FRUCHTIGE & HOPFIGE LAGERBIERE

Untergärige Hefe aus Berlin, D, empfohlen für die Herstellung fruchtiger und estriger Lagerbiere. Ihr Profil verleiht den Bieren einen angenehm langen Abgang.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces pastorianus*), Emulgator E/INS491

Gesamt-Ester
gering

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
gering

Scheinbarer
Vergärungsgrad
80-84%

Bruchbildung
+

Sedimentation
schnell

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC- Rörchen mit 18 °P bei 12 °C während der ersten 48 Std. der Gärung, dann 14 °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: Idealerweise 12–18°C

Unsere E2U™-Kennzeichnung lässt Ihnen die Wahl: Sie können rehydrieren oder direkt anstellen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Ihrer Vorliebe.



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


**AKTIVE
TROCKENHEFE**

Direktes Anstellen

Geben Sie die Hefe direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter bei-Gärtemperatur oder darüber. Streuen Sie die Trockenhefe nach und nach auf die Würze. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Hefe über die gesamte Oberfläche der Würze verteilen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise wird die Hefe in der ersten Phase des Befüllens hinzugegeben. In diesem Fall kann die Aktivierung bei einer Würztemperatur erfolgen, die über der Gärtemperatur liegt, da der Gärbehälter anschließend mit kühlerer Würze aufgefüllt wird, sodass die Temperatur der Würze letztlich die Gärtemperatur erreicht.

Mit vorheriger Hydratation

Alternativ können Sie die Hefe in mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter oder gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25 bis 29 °C streuen. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme zur Anstellwürze geben.

Dosierung: 80 bis 120 g/hl für eine Gärung bei 12–18 °C

Bei einer Gärung unter 12°C die Beimpfung auf 200 bis zu 300 g/hl bei 9°C

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > 6,0 *10⁹ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE /6.0*10⁶ Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE /6.0*10⁶ Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE /6.0*10⁶ Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 1 KBE /10⁶ Hefezellen
- Wildhefen¹: < 1 KBE /6*10⁶ Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

¹ 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