



BrewMasters Lager yeast

Aktive Trockenhefe für untergärige Bierarten/Typen wie Europäische Lager, Pilsner-Typen

Produktlerläuterung

BrewMasters Lager yeast ist eine aktive Trockenhefe der Art *Saccharomyces cerevisiae*. Sie ist stark in der Gärung und Flockulation und hat einen breiten Temperaturbereich. Darüber hinaus ist die Hefe in der Lage, schnelle Diacetyl abzubauen. Aufgrund der hohen Lebend-Zellzahl wird der Extrakt so schnell wie möglich reduziert und je nach Temperaturbereich ein mittlerer oder hoher Endgärungsgrad erreicht. Unerwünschte Gärungsnebenprodukte werden nicht gebildet. Beim Einsatz sind Nationale Regelungen vom Anwender zu prüfen.

Vergärungsgrad und Besonderheiten

Mit der BrewMasters Lager yeast ist es möglich, zwei verschiedene Lagerbiere herzustellen.

Bei einer Gärtemperatur von 9 - 17 °C (48,2 - 62,6 °F) liegt der Gärungsgrad bei 73 - 75 %, was zu mehr „vollmundigen“ Lagerbieren führt.

Wenn die Gärtemperatur zwischen 18 - 22 °C (64,4 - 71,6 °F) liegt, erreicht die BrewMasters Lagerhefe einen Vergärungsgrad von 81 - 82 % ohne ein hohes Esterprofil zu erzeugen.

Empfohlene Gärtemperatur:	9 - 22 °C
Vergärungsgrad (9 - 17 °C):	niedrig (73 - 75 %)
Vergärungsgrad (18 - 22 °C):	hoch (81 - 82 %)
Flockulation:	sehr hoch
Esterprofil:	niedrig
Alkoholtoleranz (Vol.-%):	bis 9,0
Gärungskinetik:	schnell (3 - 4 Tage)
Diacetylproduktion:	niedrig

Dosage

80 g/hL bis 120 g/hL bei Vergärungstemperatur von bei 10 °C - 17 °C.
Erhöhen Sie die Dosierung bei Temperaturen unter 10 °C um 10g/hL/°C.

Rehydrierung

Benötigte Menge an Trockenreinzuchthefer in etwa 10facher Zucker- oder Würzmenge bei 25 - 30 °C auflösen und eine Stunde quellen lassen und gelegentlich umrühren bzw. Gefäß schwenken. Für Trockenreinzuchthefer ist eine Belüftung notwendig da dadurch die Hefen nach der Rehydratisierung deutlich schneller in den Status der Gärung wechseln.

Wichtig: Bei der Weiterführung der Hefe, sollte immer ein Verhältnis von 1 : 10 eingehalten werden, d.h. wenn im Labor die Rehydratisierung der Hefe vorgenommen wurde und z. B. 5 L Hefe für die Propagation zur Verfügung stehen, sollte der erste Verdünnungsschritt mit 50 L Würze erfolgen.

Lagerung

Unter Schutzgas verpackt. Kühl und trocken lagern (< 10 °C). Achten Sie darauf, dass die Verpackungen fest verschlossen sind. Geöffnete Verpackungen müssen verschlossen und bei 4 °C gelagert und innerhalb von 2 Monaten nach dem Öffnen verwendet werden, um die höchste Aktivität und Lebensfähigkeit der Hefe zu gewährleisten. Verwenden Sie keine weichen oder beschädigten Verpackungen.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 001 – 12/2018 VM – Druck 11.12.2018