



BrewMasters Wheatbeer yeast

Aktive obergärige-Bierhefe für Frucht- und Ester betonte Biere,
z. B. bayrisches Hefeweizen, belgische und fruchtbasierte Biere

Produktlerläuterung

BrewMasters Wheatbeer yeast ist eine selektierte obergärige Hefe der Art *Saccharomyces cerevisiae*. Bei der Auswahl dieser Hefe wurde besonderer Wert auf mittlere Vergärungseigenschaften gelegt.

Aufgrund der hohen Lebend-Zellzahl wird der Extrakt so schnell wie möglich abgebaut und ein mittlerer Endgärungsgrad erreicht. Die Bildung von unerwünschten Fermentationsnebenprodukten wird verhindert.

Beim Einsatz sind Nationale Regelungen vom Anwender zu prüfen.

Empfohlene Gärtemperatur:	18 - 26 °C.
Gärungsgrad:	niedrig-mittel (70 - 75 %)
Flockung:	mittel
Esterprofil:	starke, fruchtige Aromen (Banane), die sich bei Temperaturen > 20 °C bilden
Alkoholtoleranz (Vol.-%):	bis 6,5
Gärungskinetik:	sehr schnell (3 Tage)
Diacetylproduktion:	niedrig

Dosage

Für die Vergärung 50 - 100 g Hefe pro hL Würze verwenden.

Rehydrierung

Benötigte Menge an Trockenreinzuchthefer in etwa 10facher Zucker- oder Würzmenge bei 25 - 30°C auflösen und 1h 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.