

Produkt Spezifikation FERMOALE AY4

FERMOALE AY4

Sehr vielseitige Hefe amerikanischer Herkunft für die Herstellung amerikanischer und englischer Ales (z. B. APA, IPA, Imperial / Double IPA, Imperial Stout, Imperial Porter, Brown Ale, American Barley Wine usw.). Es verfügt über ein ausgezeichnetes Vergärungsvermögen, eine hohe Fermentationsgeschwindigkeit und eine mittlere Flockung. FERMOALE AY4 entwickelt ein neutrales und reines Aromaprofil mit sehr niedrigen Diacetylwerten.

Aroma und Geschmackseigenschaften:

Liefert leicht malzige Geschmacksnoten mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Die Ester sind mild und sorgen für einen ausgewogenen und klaren, neutralen Abgang.

Eigenschaften: Allergenfrei, Frei von GVO

Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	84		%
Gärtemperatur (°C)	16	23	°C
Gärtemperatur (°F)	61	73	°F
Bruchbildung	Gering		
Alkoholtoleranz	10	11	% ABV
Gesamt Ester	Gering		
H2S (Schwefelnoten)	Gering		
POF (Phenolische Noten)	Negativ		
STA-1	Negativ		

Pitching-Rate / Dosierung

Direkt in die Würze im Gärbehälter einfüllen, bei einer PitchingRate von:
50 - 80g/hl kühle Würze bei 16-23°C / 61-73°F

Die Ansetzgeschwindigkeit hängt von den Bedingungen des Brauprozesses ab und beeinflusst die Gärleistung und das finale Geschmacksprofil des Bieres.

Bei Gärungen mit hohem Stammwürzegehalt, hohem Zusatzstoffgehalt oder hohem Säuregehalt können höhere Pitching-Raten und die Zugabe von Hefenährstoffen erforderlich sein.

Hefestamm

Saccharomyces cerevisiae

Herkunft

USA

Bier-Stile

Für eine breite Palette englischer, amerikanischer und belgischer Ales, einschließlich Pale Ales, Brown Ales und Porters.

Verpackung

500g Netzfolienpackungen in 1kg-Kartons

500g Netzfolienpackungen in 10kg-Kartons

In Kartons mit 20 Beuteln à 11,5g

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit beträgt 36 Monate ab Produktionsdatum.

Nicht nach Ablauf des auf der Packung angegebenen Verfallsdatums verwenden.

Lebensmittelsicherheit

Dieses Produkt ist frei von GVO.

Dieses Produkt ist allergenfrei.

Produkt Spezifikation FERMOALE AY4

Hinweis

Nach Möglichkeit in vakuumversiegelten Verpackungen, trocken und geruchsfrei bei 4°C / 40°F lagern.

Luftkontakt vermeiden. Nicht einfrieren.

Nach Anbruch der Verpackung sollte die Hefe sofort verwendet werden.

AEB Brewing Yeast werden nach einem hohen und strengen Standard getestet und erst dann auf den Markt gebracht, wenn alle Qualitäts-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitsparameter erfüllt sind.

Mikrobiologische Eigenschaften

Viabilität	> 0,5 x 10 ¹⁰	cfu/g
Andere Hefen	10 ³	cfu/ml*
Schimmelpilze	1	cfu/ml*
Essigsäurebakterien	1	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	1	cfu/ml*
Coliforme Bakterien	1	cfu/ml*
Escherichia coli	10	cfu/g
Staphylococcus aureus	10	cfu/g
Salmonella spp	Abwesenheit / 25g	cfu/g

* mit Zugabe von 100g/hl Hefe

Anwendung

Aktive Trockenhefe ohne vorherige Rehydrierung direkt in die Würze geben. Wenn ein direktes Ansetzen nicht möglich ist, kann die Hefe hydratisiert und in flüssiger Form eingesetzt werden. Zum Rehydrieren lösen Sie die Trockenhefe in sterilem Wasser oder in Würze bei 16-23°C/ 61-73°F im Verhältnis 1:10 auf. Sorgfältig umrühren und etwa 20 Minuten stehen lassen. Erneut sorgfältig umrühren und zu der abgekühlten Würze im Gärbehälter geben. Um Hefestress zu vermeiden, sollten die Temperaturschwankungen minimal sein.

Heidelberg, August 2024



Dirk Schneider

Leiter Qualitätsmanagement