

**Produkt Spezifikation FERMOALE GERMAN K**

## FERMOALE GERMAN K

Obergäriger Hefestamm für traditionelle Kölsch- und Altbier-Sorten sowie eine Reihe von Biersorten, bei denen ein neutraler und klarer Malzcharakter wichtig ist, wie z. B. Cream Ales und California Common (eine warm vergorene Lagerbier-Sorte).

### Aroma und Geschmackseigenschaften:

Neutrales Geschmacksprofil, das den Ausdruck des Malzcharakters ermöglicht und einen herben, klaren Abgang ergibt. Subtile Esternoten von Birne, Apfel und Zitrusfrüchten durch geringen Diacetyl-Anteil.

**Eigenschaften:** Allergenfrei, Frei von GVO

### Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	75	80	%
Gärtemperatur (°C)	13	21	°C
Gärtemperatur (°F)	55	70	°F
Bruchbildung	Mittel		
Alkoholtoleranz	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 13-21°C / 55-70°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

Deutschland

### Bier-Stile

Für traditionelle Kölsch- und Altbier-Sorten sowie eine Reihe von Biersorten mit neutralem und klarem Malzcharakter, wie Cream Ales und California Common.

### Verpackung

500g Netzfolienpackungen in 1kg-Kartons

500g Netzfolienpackungen in 10kg-Kartons

### 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 GERMAN K**

**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**

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