

Produkt Spezifikation FERMO BREW ACID

FERMO BREW ACID

FERMO Brew Acid ist ein natürlicher Hefestamm, der Milchsäure produziert und gleichzeitig die alkoholische Gärung einleitet. Dies ist ein neuartiger, leicht zu reproduzierender Prozess für jedes säuerliche Bier. FERMO Brew Acid erzeugt ein gleichmäßig „knuspriges“ Bier mit einem besser reproduzierbaren Sauerprozess. FERMO Brew Acid ist mit allen herkömmlichen Hefen und gängigen Fermentationsverfahren kompatibel und eignet sich daher ideal für die Herstellung von Sauerbieren.

Aroma und Geschmackseigenschaften:

Runde, erfrischende Säure mit der vielschichtigen Geschmackskomplexität eines Sours, abhängig von den beim Brauen hinzugefügten Früchten und Gewürzen.

Eigenschaften: Allergenfrei, Frei von GVO

Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	75	85	%
Gärtemperatur (°C)	19	25	°C
Gärtemperatur (°F)	66	77	°F
Bruchbildung	Hoch		
Alkoholtoleranz	9		% ABV
Gesamt Ester	Mittel		
H2S (Schwefelnoten)	Gering		
POF (Phenolische Noten)	Negativ		
STA-1	Negativ		

Pitching-Rate / Dosierung

Direkt in die Würze im Gärbehälter einfüllen, bei einer PitchingRate von: 80 - 100g/hl kühle Würze bei 19-25°C / 66-77°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

Lachanea thermotolerans

Herkunft

Frankreich

Bier-Stile

Für Sauerbiere, wie belgische Lambics, Gueuze, flämische rote Biere, Wild Ales, deutsche Gose und Berliner Weisse.

Verpackung

500g Netzfolienpackungen in 1kg-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 FERMO BREW ACID

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	> 10 x 10 ⁹	cfu/g
Andere Hefen	10	cfu/ml*
Schimmelpilze	1	cfu/ml*
Essigsäurebakterien	10	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	10	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 19-25°C / 66-77° 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