

## Produkt Spezifikation FERMO BREW NECTAR

### FERMO BREW NECTAR

FERMO Brew Nectar wird durch Hybridisierung gewonnen. Er kann für Spezialbiere mit bonbon- und gelbfruchtartigem Geschmacksprofil verwendet werden. Dank seines mittleren Nährstoffbedarfs erzeugt dieser Hefestamm bereits in der frühen Phase der Gärung ein angenehm vollmundiges Profil und ermöglicht auch, alkoholfreie oder alkoholarme Biere mit eleganten aromatischen Beerennoten durch die Methode der Gärungsunterbrechung (0,5 % Vol.) herzustellen.

#### Aroma und Geschmackseigenschaften:

Ein aromatischer Hefestamm, der gelbe oder kernobstähnliche Aromen nach Pfirsichen und Nektarinen, sowie kandierte Aromen hervorbringt.

**Eigenschaften:** Allergenfrei, Frei von GVO

#### Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	65	69	%
Gärtemperatur (°C)	11	16	°C
Gärtemperatur (°F)	52	61	°F
Bruchbildung	Mittel		
Alkoholtoleranz	14		% ABV
Gesamt Ester	Hoch		
H <sub>2</sub> S (Schwefelnoten)	Gering		
POF (Phenolische Noten)	Positiv		
STA-1	Negativ		

#### Pitching-Rate / Dosierung

Direkt in die Würze im Gärbehälter einfüllen, bei einer PitchingRate von:  
25 - 50g/hl kühle Würze bei 11-16°C / 52-61°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

Von AEB geschaffener Hybrid

#### Bier-Stile

Für Biere, die tropische Fruchtgeschmacksprofile erfordern. Besonders geeignet für alkoholarme und alkoholfreie Biere.

#### 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 NECTAR**

**Hinweis**

FERMO BREW NECTAR erhöht die aromaaktiven Thiole in der frühen Fermentationsphase. Phenolische Verbindungen (POF+) werden in den späteren Gärstadien gebildet. Hefenährstoffe aus der Serie FERMOPLUS verstärken das Aromaprofil zusätzlich. Für Biere mit niedrigem Alkoholgehalt wird eine pH-Korrektur empfohlen. Trotz der hohen Alkoholtoleranz produziert FERMO BREW NECTAR während der Gärung nur geringe Alkoholmenge und eignet sich daher besonders zum Brauen von Bieren mit niedrigem oder ohne Alkoholgehalt.

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>	> 10 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
<b>Andere Hefen</b>	10	cfu/ml*
<b>Schimmelpilze</b>	1	cfu/ml*
<b>Essigsäurebakterien</b>	10	cfu/ml*
<b>Milchsäurebakterien</b>	10	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 11-16°C / 52-61°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