

Produkt Spezifikation FERMO KVEIK SV

FERMO KVEIK SV

Eine authentischer obergäriger Kveik-Hefestamm aus Voss, Norwegen. Er zeichnet sich durch eine sehr schnelle Gärung (vollständige Vergärung innerhalb 48-72 Stunden) bei hohen Temperaturen aus, sowie durch eine außergewöhnliche anschließende Flockungsfähigkeit. Das spart Energie und optimiert die Produktionskapazität. Er ermöglicht die Herstellung von Bieren mit einem neutralen Geschmacksprofil mit leichten Noten von Orangenschalen und Zitrusfrüchten.

Aroma und Geschmackseigenschaften:

Verleiht ein fruchtiges Geschmacksprofil nach leichten Orangenschalen und Zitrusfrüchten.

Eigenschaften: Allergenfrei, Frei von GVO

Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	75	80	%
Gärtemperatur (°C)	34	40	°C
Gärtemperatur (°F)	93	104	°F
Bruchbildung	Hoch		
Alkoholtoleranz	16		% ABV
Gesamt Ester	Mittel	Hoch	
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 34-40°C / 93-104°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

Norwegen, Voss

Bier-Stile

Für typisch norwegische Farmhouse-Biere sowie eine breite Palette klassischer und moderner Ale-Stile, wie amerikanische West- und Ostküsten-IPA und NEIPA, Pale Ales, Blondes und Lagerbiere.

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 FERMO KVEIK SV

Hinweis

"Kveik" ist ein norwegischer Dialektbegriff für Hefe und leitet sich vom altnordischen "kvikk" ab, was so viel wie "kräftig" und "schnell" bedeutet, im Sinne von gesund und lebendig. Kveik-Hefen sind schnell gärend (48-72 Stunden) und hochtemperaturtolerant.

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 34-40°C / 93-104°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