

**Produkt Spezifikation FERMOALE NEW-E**

## FERMOALE NEW-E

Obergäriger Hefestamm, ideal für die Herstellung von New England IPA (NEIPA), Double Hazy IPA und Hazy Pale Ale. Es ermöglicht die Herstellung von Bieren mit einem opalisierenden Aussehen und einem ausgewogenen Aromaprofil mit Noten von tropischen Früchten, die von einem süßen Abgang begleitet werden. Der aromatische Beitrag dieser Hefe ergänzt perfekt das Geschmacksprofil von gehopften Bieren.

**Aroma und Geschmackseigenschaften:**

Intensiviert die vom Hopfen stammenden Fruchtnoten, insbesondere von tropischen Früchten wie Mangos, Passionsfrucht, Guave sowie Grapefruit, Orangen und Zitronen.

**Eigenschaften:** Allergenfrei, Frei von GVO

### Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	78		%
Gärtemperatur (°C)	16	23	°C
Gärtemperatur (°F)	61	73	°F
Bruchbildung	Gering		
Alkoholtoleranz	10	11	% ABV
Gesamt Ester	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 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

UK

### Bier-Stile

Für Ales im Stil der amerikanischen Ostküste, einschließlich New England IPA (NEIPA), Hazy and Juicy IPA, Hazy Pale Ales und Pastry Stouts.

### 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 FERMOALE NEW-E**

**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, November 2024



**Dirk Schneider**

Leiter Qualitätsmanagement