

Produkt Spezifikation FERMOLAGER BERLIN

FERMOLAGER BERLIN

Fermolager Berlin ist ein untergäriger Hefestamm, der speziell für die Herstellung von Pils oder Lagerbieren ausgewählt wurde. Der Ursprung ist eine deutsche Universität in Berlin. Die Sedimentationskapazität ist hoch und charakteristisch für die Herstellung von Lagerbieren, die reich an Estern mit fruchtigem Charakter sind.

Aroma und Geschmackseigenschaften:

Liefert reichhaltige fruchtige, würzige Ester in Aroma und Geschmack. Verstärkt leichte Malzcharaktere und verleiht eine aromatische Frische, die gut mit dem hohen Alkoholgehalt von starken Lagerbieren harmoniert.

Eigenschaften: Allergenfrei, Frei von GVO

Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	75	85	%
Gärtemperatur (°C)	10	14	°C
Gärtemperatur (°F)	50	57	°F
Bruchbildung	Hoch		
Alkoholtoleranz	11		% ABV
Gesamt Ester	Mittel		
H ₂ S (Schwefelnoten)	Gering		
POF (Phenolische Noten)	Negativ		
STA-1	Negativ		

Pitching-Rate / Dosierung

Direkt in die Würze im Gärbehälter einfüllen, bei einer PitchingRate von:
75 - 100g/hl kühle Würze bei 10-14°C / 50-57°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 pastorianus

Herkunft

Deutschland

Bier-Stile

Für eine breite Palette von (norddeutschen) Lagerbierstilen, einschließlich Pils, Helles, Schwarz und dunkles Lager. Auch für Bock und Doppelbock geeignet.

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 FERMOLAGER BERLIN

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	> 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 10-14°C/ 50-57°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