

**Produkt Spezifikation FERMOALE Weiss**

## FERMOALE Weiss

Aktive Trockenhefe zur Herstellung von Weizenbier nach deutscher Art – von Hefeweizen über Kristall- bis Dunkel- und Weizenbock – mit typisch phenolisch-esterigem Charakter, auch für andere Weizenbiere geeignet.

### Aroma und Geschmackseigenschaften:

FERMOALE Weiss drückt eine perfekte Harmonie aus mittelhohen Gehalten an Bananenestern und Nelken-, Pfeffer- und Muskatnussphenolen aus. Mehr Bananenester entstehen bei hoher Gärtemperatur, niedriger Anstellrate, wenig Belüftung und hoher Würzedichte – mehr Phenole hingegen unter entgegengesetzten Bedingungen.

**Eigenschaften:** Allergenfrei, Frei von GVO

### Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	78	82	%
Gärtemperatur (°C)	16	24	°C
Gärtemperatur (°F)	61	75	°F
Bruchbildung	Medium		
Alkoholtoleranz	9	10	%
Gesamt Ester	Hoch		
H2S (Schwefelnoten)	Gering		
POF (Phenolische Noten)			
STA-1	Negativ		

### Pitching-Rate / Dosierung

Direkt in die Würze im Gärbehälter einfüllen, bei einer PitchingRate von: 50 - 80g/hl Kaltwürze bei 18-22°C / 64-72°F. Die Impfrate hängt von den Bedingungen des Brauprozesses ab und beeinflusst die Fermentationsleistung und das endgültige Geschmacksprofil des Bieres. Fermentationen mit hohem Stammwürzegehalt, hohem Rohfruchtanteil oder hohem Säuregehalt erfordern möglicherweise eine höhere Pitching-Raten und die Zugabe von Hefenährstoffen.

### Hefestamm

Saccharomyces cerevisiae

### Herkunft

Deutschland

### Bier-Stile

Für deutsche Weizenbiere – von Hefeweizen bis Weizenbock – mit typischem Phenol- und Esterprofil, auch für andere Weizenbiersorten geeignet.

### Verpackung

Erhältlich in 500g-Packungen und in 1kg-Packungen. Alternative Formate möglicherweise auf Anfrage beim Kundenservice erhältlich.

### 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 Weiss**

**Hinweis**

Eine ungeöffnete, vakuumversiegelte Verpackung kann bei Raumtemperatur (20 °C / 68 °F) unter trockenen, geruchsfreien Bedingungen gelagert werden. Eine Lagerung in einem Kühlraum (4°C / 41°F) ist möglich. Nicht einfrieren. Begrenzen Sie den Kontakt mit der Luft. Nach dem Öffnen der Packung sollte die Hefe sofort verwendet werden. Die Haltbarkeit beträgt 36 Monate ab Herstellungsdatum. Nach Ablauf des auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatums nicht mehr verwenden.

**Mikrobiologische Eigenschaften**

<b>Viabilität</b>	> 0,5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
<b>Andere Hefen</b>	10 <sup>3</sup>	cfu/g
<b>Schimmelpilze</b>	10	cfu/ml*
<b>Essigsäurebakterien</b>	10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
<b>Milchsäurebakterien</b>	10	cfu/ml*
<b>Coliforme Bakterien</b>	1	cfu/g
<b>Escherichia coli</b>	10	cfu/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	10	cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	Absent/25g	

\* mit Zugabe von 100g/hl Hefe

**Anwendung**

Im Allgemeinen wird empfohlen, die aktive Trockenhefe ohne vorherige Rehydrierung direkt in die Würze zu 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 18-25°C / 64-77°F im Verhältnis 1:10. 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, März 2025



**Dirk Schneider**

Leiter Qualitätsmanagement