

**Produkt Spezifikation FERMOLAGER Munich Heritage**

## FERMOLAGER Munich Heritage

Aktive Trockenhefe zur Herstellung von untergäurigem Bier. Eine große Auswahl an traditionellen deutschen Lagerbieren, einschließlich, aber nicht beschränkt auf: Münchner Helles, Deutsches Pils, Märzen, Dunkles, Bock, Doppelbock und eine große Auswahl an europäischen Lagerbieren, Böhmisches Pilsener, skandinavischen und Wiener Lagerbieren. FERMOLAGER Munich Heritage ist ein sehr vielseitiger Lagerhefestamm, der sich perfekt als Basishefe eignet.

### Aroma und Geschmackseigenschaften:

FERMOLAGER Munich Heritage sorgt für ein sauberes, geschmeidiges Mundgefühl und ausgewogenen Malzkörper. Mit niedrigem Diacetyl-, Ester- und Schwefelgehalt betont er ideal den Charakter edler Hopfensorten.

**Eigenschaften:** Frei von GVO, Allergenfrei

### Brauerei Eigenschaften

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Scheinbarer Vergärungsgrad	78	80	%
Gärtemperatur (°C)	10	14	°C
Gärtemperatur (°F)	50	57	°F
Bruchbildung	Mittel	Hoch	
Alkoholtoleranz	9	10	%
Gesamt Ester	Gering		
H2S (Schwefelnoten)	Gering		
POF (Phenolische Noten)			
STA-1	Negativ		

### Pitching-Rate / Dosierung

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

### Herkunft

Deutschland

### Bier-Stile

Ideal für traditionelle deutsche und europäische Lagerbiere wie Helles, Pils, Märzen, Bock oder Wiener Lager.

### 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 FERMOLAGER Munich Heritage**

**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 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, März 2025



**Dirk Schneider**

Leiter Qualitätsmanagement