

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

25-kg/55-lb Sack, 50-kg/110-lb Sack, BigBag, lose

Haltbarkeit

Bei Beachtung und Gewährleistung der für hochwertiges Braumalz erforderlichen Lagerbedingungen (max. 20°C (68°F), 35 RH %) behalten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

Lebensmittelsicherheit

Dieses Produkt ist frei von GVO. Dieses Produkt ist allergenfrei.

Produkt Spezifikation FERMOLAGER Munich Heritage

Hinweis

Alle Rohstoffe werden auf Pestizide, Mykotoxine sowie Schwermetalle untersucht und erfüllen die Anforderungen der VO (EG) 165/2010 und 396/2005.

Alle BEST Braumalze werden regelmäßig auf N-Nitrosodimethylamine (NDMA) untersucht. Deren Nitrosamine-Gehalt liegt unter dem zulässigen technischen Richtwert.

Alle BEST Malze entsprechen der VO (EG) Nr. 1829/2003, 1830/2003, 49/2000, 18/2001 und 50/2000. Wir arbeiten ohne Bestrahlung sowie ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe.

Alle BEST Malze sowie deren Verpackung werden in strikter Übereinstimmung mit DIN EN ISO 9001:2015 und HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) food safety management system hergestellt.

BEST Malze entsprechen dem deutschen Reinheitsgebot.

Der Anbau der Gerste bis zur Lieferung des Malzes erfolgt gemäß der Verordnung EG / 178/2002.

Mikrobiologische Eigenschaften

Viabilität	> 0,5 x 10 ⁹	cfu/g
Andere Hefen	< 10 ³	cfu/g
Schimmelpilze	< 10	cfu/ml*
Essigsäurebakterien	< 10 ²	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	< 10	cfu/ml*
Coliforme Bakterien	< 1	cfu/g
Escherichia coli	< 10	cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10	cfu/g
Salmonella spp	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 2024



Dirk Schneider
Leiter Qualitätsmanagement