

Doemens-Weißbierhefe Stamm 333(trocken)- HANDLING

Anwendungsbereich und Dosage:

bei optimalen Gärbedingungen ergeben 200 g Trockenreinzuchthefer je hl Anstellwürze eine Hefezellzahl von 10-20 Mio Zellen pro ml; bei schwierigen Gärbedingungen (sehr niedrige Temperaturen, etc.) oder beim Ausprobieren für neue Biertypen kann die Dosage entsprechend erhöht werden.

Vorbereiten zum Anstellen:

Benötigte Menge an Trockenreinzuchthefer in etwa 10facher Wassermenge, bevorzugt jedoch in verdünnter Würze (6-8 % Extraktgehalt) bei 30 - 35°C auflösen (**Nicht umrühren!**) und 15 Minuten quellen lassen. Nach dem Quellen das Hefe - Würze-Gemisch durchmischen und weiter 5 Minuten bei 30 35 C halten.

Wichtig: auflösen in Brauwasser, keinesfalls in destilliertem Wasser, da hier ein signifikanter Verlust der Hefevitalität auftritt!!

Anschließend kühlt man die Hefe durch Zugabe von frischer Würze auf die Anstelltemperatur herunter (in Intervallen von 5 min) um einen Temperaturschock beim Anstellen zu vermeiden. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefe und Anstellwürze sollte 10°C nicht überschreiten.

Lagerung

Die Lagerung der Hefe sollte in Originalpackung bei 4 – 8°C im Kühlschrank erfolgen. Angebrochenen Packungen möglichst schnell verbrauchen und in jeden Fall im Kühlschrank aufbewahren.

Mikrobiologische Spezifikationen

- obergärige Brauereihefe
- klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae*
- typische Analysedaten frisch getrocknete Hefe:

Feststoffgehalt: 93-95 %

Lebende Hefezellen: $> 5 \times 10^9$ pro g Trockenhefe

Fremdhefen: < 1 pro 10^6 Hefezellen (Lysin Methode)

Bakterien: < 1 pro 10^6 Hefezellen

Die Trockenhefe wird nur nach einer Serie von Qualitätsprüfungen zum Verkauf frei gegeben.

Bei Fragen oder Bestellungen wenden Sie sich bitte an:

Thomas Huber, 089/85805-23; huber@doemens.org