

Handling der Hefekulturen

Schrägagarkulturen

- Lagerung
 - maximal 4 Tage bei Umgebungstemperatur (20-25°C)
 - maximal 4 Wochen bei 4°C
 - Kultivierungsmedium: Würze-Agar

- Herführung
 - Animpfen der Schrägagarkultur in 50 ml steriler Ausschlagwürze bei Raumtemperatur
 - Überimpfen der 50 ml Flüssigkultur nach 3 Tagen in 1 l steriler Würze
 - Bebrütung bei Raumtemperatur – im Hochkräusenstadium weiteres Überimpfen in sterile Würze im Verhältnis 1:10 – 1:20 bei ca. 17 °C
 - Weiteres Überimpfen in bzw. Draufflasen von Betriebswürze während Hochkräusen im Verhältnis 1:10 – 1:20 bis adäquate Anstellmenge erreicht ist. Mit jedem Propagationsschritt muss langsam in Richtung Anstelltemperatur gekühlt werden!

Flüssigkulturen

- Lagerung
 - maximal 1-2 Tage bei Umgebungstemperatur (20-25°C)

- Herführung
 - der Flascheninhalt (500 ml) kann direkt in 10 l sterile Würze übergeimpft werden
 - die Mengensteigerung bei weiteren Propagationsschritten beträgt zwischen 1:10 bis 1:20 (bei aerober Propagation!)
 - Mit jedem Propagationsschritt muss langsam in Richtung Anstelltemperatur gekühlt werden!

Bei Fragen zum Handling der Kulturen oder Bestellungen wenden Sie sich bitte an:

Agnes Velsz-Schmitzer, 089 / 85 805 – 52; velsz-schmitzer@doemens.org

Thomas Huber, 089 / 85 805 – 23, huber@doemens.org