

Trockenhefe Stamm 308 - 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 25 - 30°C auflösen und 45 min quellen lassen und gelegentlich umrühren. 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 10 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

- untergärige Brauereihefe

- klassifiziert als *Saccharomyces carlbergensis* (neue Taxonomie: *Saccharomyces pastorianus*)

- 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