



SafBrew™ LA-02



DIE IDEALE POF-NEGATIVE HEFE FÜR FEINE ALKOHOLREDUZIERTE UND ALKOHOLFREIE BIERE

SafBrew™ LA-02 (*Torulaspora delbrueckii*) ist die erste von Fermentis ausgewählte Nicht-*Saccharomyces*-Hefe speziell für die Herstellung von alkoholreduzierten und/oder alkoholfreien Bieren (<0,5 % vol.). Diese Hefe assimiliert hauptsächlich Einfachzucker (Glukose und Fruktose) und assimiliert Saccharose schrittweise. Dieser Hefestamm assimiliert weder Maltose noch Maltotriose oder Dextrine.

Nach der Gärung zeigt dieser Stamm neutrales bis mildes Gäraroma ohne phenolische (würzige) Noten. Sensorische Profile können je nach Würzezusammensetzung und Gärbedingungen variieren.

Zutaten:

Hefe (*Torulaspora delbrueckii* POF-), Emulgator: Sorbitanmonostearat (E/INS 491)

Gesamtmenge der Ester Niedrig	Gesamtzahl der höheren Alkohole Niedrig	Scheinbarer Vergärungsgrad 5 - 10 %	Flockenbildung g -	Sedimentation Mittel
----------------------------------	--	--	--------------------------	-------------------------

Experimentelle Bedingungen: Standardwürze im EBC-Rohr bei 8 °P und 13,5 °P bei 20 °C / 68 °F.

Fermentis Biertrockenhefen sind bekannt dafür, eine große Bandbreite an Bierstilen herstellen zu können. Um unsere Stämme zu vergleichen, führten wir Gärversuche unter Laborbedingungen mit einer Standardwürze und Standardtemperaturbedingungen (20 °C / 68 °F) durch.

Aufgrund der Auswirkungen der Hefe auf die Qualität des fertigen Bieres empfehlen wir, die vorgeschriebenen Gärungsanweisungen einzuhalten. Wir raten Anwendern dringend, vor einer kommerziellen Nutzung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

HINWEISE

- ✓ Mit maltose-negativer Hefe (wie SafBrew™ LA-02) fermentiertes Bier behält auf natürliche Weise vergärbare Restzucker. Daher wird dringend empfohlen, sofort stark herunterzukühlen (Cold Crash), sobald der gewünschte Endvergärungsgrad erreicht ist. Der typische Glukose- / Einfachzuckergehalt einer Malzwürze liegt bei etwa 10 %. SafBrew™ LA-02 schließt bei korrekter Anstellrate und Fermentationstemperatur (20 °C / 68 °F) die Gärung voraussichtlich in etwa 48 Stunden ab.
- ✓ Es wird dringend empfohlen, jegliches Hopfenstopfen (Dry Hopping) ausschließlich nach der Gärung durchzuführen, nachdem das Bier auf eine Temperatur von weniger als 4 °C abgekühlt wurde.
- ✓ Die Pasteurisierung des abgefüllten Bieres ist zwingend erforderlich, um das Verbleiben lebender Mikroorganismen im Produkt zu vermeiden. Bei einem pH-Wert von 4,2 empfehlen wir zwischen 80 und 120 PU (Pasteur-Einheiten). Bei einem niedrigeren pH-Wert oder hohem Hopfensäure-Gehalt kann der PU-Wert auf ein Minimum von 50 PU angepasst werden. Gründliche Qualitätskontrollen sind erforderlich, um die mikrobiologische Stabilität zu bestätigen.
- ✓ Diese Hefe ist nicht für die Vermehrung, Ernte und / oder erneutes Anstellen jeglicher Art geeignet.
- ✓ Weitere Informationen finden Sie in unseren Technischen Richtlinien, die vollständige Anwendungsempfehlungen enthalten.





Gärtemperatur: Idealerweise zwischen 20 - 25 °C (68 - 77 °F).



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die kontinuierliche Verbesserung unserer Hefeproduktionsprozesse führen zu einer außergewöhnlichen Qualität von Trockenhefen, die einem sehr breiten Anwendungsspektrum standhalten, einschließlich kalter oder keiner

Direktes Aufstreuen

Geben Sie die Trockenhefe direkt in das Gärgefäß auf die Oberfläche der Würze bei oder über der Gärtemperatur. Streuen Sie die Hefe schrittweise über die Würze und stellen Sie sicher, dass die Hefe die gesamte verfügbare Oberfläche bedeckt, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise wird die Hefe während des ersten Teils des Befüllens des Gärgefäßes hinzugefügt; in diesem Fall kann die Hydrierung bei einer Würzetemperatur erfolgen, die höher ist als die empfohlene Gärtemperatur, vorausgesetzt, das Gefäß wird anschließend mit Würze bei einer niedrigeren Temperatur gefüllt, um die gesamte Würzetemperatur auf die Gärtemperatur zu senken.

Mit vorheriger Rehydrierung

Alternativ streuen Sie die Hefe in mindestens das 10-fache ihres Gewichts an sterilem Wasser oder abgekochter und gehopfter Würze bei 15 °C bis 30 °C (59 °F bis 86 °F). 15 bis 30 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig umrühren und die entstandene Hefemilch in das Gärgefäß geben.

Dosierung: 50 bis 80 g/hl (0,06 bis 0,10 oz/gal) bei der Hauptgärung

Typische Werte¹:

- Lebendhefe > 1,0 * 10¹⁰ KbE/g
- Reinheit: > 99,999 %
 - Milchsäurebakterien: < 1 KbE / 10⁷ Hefezellen
 - Essigsäurebakterien: < 1 KbE / 10⁷ Hefezellen
 - Pediococcus: < 1 KbE / 10⁷ Hefezellen
 - Gesamtbakterien: < 5 KbE / 10⁷ Hefezellen
 - Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Bestimmungen

¹Analyse gemäß unserer HACCP-Studie durchgeführt

Lagerung:

Bei Lagerung für 6 Monate oder weniger: Das Produkt muss bei einer Temperatur unter 10 °C (50,0 °F) gelagert werden.

Bei Lagerung für mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei einer Temperatur um 4 °C (39,2 °F) gelagert werden.

Bei kurzfristiger Lagerung des Produkts (nicht länger als 7 Tage) kann Raumtemperatur eingehalten werden, idealerweise nicht mehr als 30 °C (86,0 °F).

Haltbarkeit:

24 Monate ab Produktionsdatum. Siehe das Mindesthaltbarkeitsenddatum auf dem Beutel. Geöffnete Beutel müssen versiegelt und bei 4 °C (39 °F) gelagert und innerhalb von 5 Tagen nach dem Öffnen verwendet werden. Verwenden Sie keine weichen oder beschädigten Beutel.

Die von Fermentis bereitgestellten Informationen dienen ausschließlich Informationszwecken und richten sich nur an Fachleute. Wir geben keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung jeder Art, ausdrücklich oder stillschweigend, bezüglich der Informationen ab: gesetzliche Anforderungen und Anforderungen bezüglich geistigen Eigentums (einschließlich Produktanwendung und Ansprüche) sind lokal für ihre besonderen Zwecke zu prüfen.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*