



saFBrew T-58

Zutaten : Hefe (*saccharomyces cerevisiae*), Hydrierungsmittel E491

FERMENTIS

Dieser Hefestamm verleiht Bieren milde Esternoten und eine leicht pfeffriges, würziges Geschmacksprofil. Er ist besonders leistungsstark bei Bieren bis zu 8,5 Vol % Alkohol und tolerant bis zu 11,5 Vol % Alkohol sowie empfehlenswert bei Flaschengärungen.

ESTER



ppm bei 18°P bei 20°C

HÖHERE ALKOHOLE



ppm bei 18°P bei 20°C

RESEXTRAKT



*Entspricht einem scheinbaren Vergärungsgrad von 70 %

SEDIMENTATION



EMPFOHLENE ANSTELLTEMPERATUR:

12-25°C (53.6-77°F) idealerweise 15-20°C (59-68°F)

DOSIERUNG :

50 - 80 g/hl für Hauptgärungen
2.5 - 5g/hl für Nachgärungen in der Flasche

ANWENDUNG:

Vor dem Anstellen die Hefe erst in sterilem Wasser oder steriler Würze bei 27° C ± 3° C rehydrieren. Dazu die Flüssigkeit so bemessen, dass sie etwa das Zehnfache des Gewichts der Hefe ausmacht. Die Hefe auf die Flüssigkeitsoberfläche streuen und behutsam einrühren, bis die Mischung cremig wird. Danach den Hefebrei weitere 30 Minuten ruhen lassen. Dann ist die Hefe zum Anstellen im Gärbehälter bereit.

TYPISCHE ANALYSE:

Trockengewicht:	94.0 - 96.5 % mas
Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung:	> 6 x 10 ⁹ /g
Bakterien (gesamt)*:	< 5 / ml
Essigsäurebakterien*:	< 1 / ml
Laktobacillen*:	< 1 / ml
Pediokokken*:	< 1 / ml
Wilde Hefen (Nicht-Saccharomyces) *:	< 1 / ml
Pathogene Keime: entspricht allen Gesetzen und Verordnungen	

* bei Hefezugabe von 100g/hl, d.h. bei 6 x 10⁹ lebende Zellen pro ml

TRANSPORT

Fermentis® Hefen können bei Zimmertemperatur in einen Zeitraum von bis zu 3 Monaten transportiert und ggf. auch gelagert werden, ohne dass ein Einfluss auf Ihre Einsatzfähigkeit stattfindet. Lagerung: Kühl (bei <10° C) und trocken aufbewahren.

HALTBARKEIT

Bitte das auf dem Beutel vermerkte Haltbarkeitsdatum beachten. Unter optimalen Lagerbedingungen bis zu 24 Monate ab Herstellungsdatum haltbar. Geöffnete Beutel wieder verschließen, bei 4°C aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen. Weiche bzw. beschädigte Beutel nicht verwenden.

Beachten Sie bitte, dass jede Änderung des Gärungsprozesses die Qualität des Endproduktes beeinträchtigen kann. Wir empfehlen daher Versuchsgärungen durchzuführen.