Fermentis by Lesaffre

E2U EASY TO USE

SafBrew™ LA-01

AKTIVE TROCKENHEFE

PERFEKT FÜR LEICHTBIER UND ALKOHOLFREIES BIER

SafBrew™ LA-01 ist eine Hefe des Typs *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* und wurde speziell für die Herstellung von schwach alkoholischen und/oder alkoholfreien Getränken ausgewählt (<0,5 % vol.). Diese Hefe vergärt keine Maltose und Maltotriose, sondern einfache Zucker (Glukose, Fruktose und Saccharose) und zeichnet sich durch ein feines Aromaprofil aus. Hefe mit mittlerer Sedimentation: bildet keine Klumpen, sondern eine pulverige Trübung, wenn sie im Bier resuspendiert wird.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), Emulgator E491

Gesamt-Ester	Gesamtgehalt an höheren Alkoholen	Scheinbarer Vergärungsgrad	Bruchbildung	Sedimentation
sehr gering	sehr gering	13-17%	-	mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 15 °P bei 20 °C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

SPEZIELLE HINWEISE

- ✓ Da das Bier am Ende der Gärung viel vergärbaren Restzucker enthält, ist es zwingend erforderlich, das Bier nach dem Abfüllen zu pasteurisieren (zwischen 80 und 120 PU).
- ✓ Diese Hefe ist nicht zum Ernten und Wiederbeimpfen geeignet.

Gärtemperatur: Idealerweise 15–25 °C

Unsere E2U™-Kennzeichnung lässt Ihnen die Wahl: Sie können rehydrieren oder direkt anstellen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Ihrer Vorliebe.

Anstellen:

Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

AKTIVE TROCKENHEFE

Direktes Anstellen
Geben Sie die Hefe direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter bei-Gärtemperatur oder darüber. Streuen Sie die Trockenhefe nach und nach auf die Würze. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Hefe über die gesamte Oberfläche der Würze verteilen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise wird die Hefe in der ersten Phase des Befüllens hinzugegeben. In diesem Fall kann die Aktivierung bei einer Würztemperatur erfolgen, die über der Gärtemperatur liegt, da der Gärbehälter anschließend mit kühlerer Würze aufgefüllt wird, sodass die Temperatur der Würze letztlich die Gärtemperatur erreicht.

Mit vorheriger Hydratation
Alternativ können Sie die Hefe in mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter oder gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25 bis 29 °C streuen. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme zur Anstellwürze geben.

Dosierung: **50 bis 80 g/hl bei der Hauptgärung.**

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > 1,0 *10^{10} KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE /10^7 Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE /10^7 Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE /10^7 Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE /10^7 Hefezellen
- Wildhefen[1].: < 1 KBE /10^7 Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

[1.] *EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D*

Lagerung:
Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit:
36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com