

AKTIVE
TROCKENHEFE

SafBrew™ DA-16

DIE KLARE WAHL FÜR TROCKENE BIERE MIT VIEL GESCHMACK, WIE BRUT IPA

SafBrew™ DA-16 (bestehend aus aktiver Trockenhefe und Enzymen) ist die perfekte Wahl für die Herstellung sehr trockener und geschmackvoller Biere, insbesondere fruchtiger und hopfiger Biere wie Brut IPAs. SafBrew™ DA-16 wird ebenfalls für very-high-gravity Würzen mit einem Alkoholgehalt von bis zu 16 % vol. empfohlen.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Maltodextrin, Glucoamylase aus *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Emulgator E/INS 491 (Sorbitanmonostearat)

Gesamt-Ester
hoch

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
hoch

Scheinbarer
Vergärungsgrad
98-102%

Bruchbildung
-

Sedimentation
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.

Gärtemperatur: Optimal 20–32 °C

Anstellen:

Sie können 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.

Alternativ können Sie die Beimpfung auch direkt vornehmen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Vorlieben, bei 20–32 °C.

SafBrew™ DA-16 ist nicht zum Wiederanstellen oder für die Nachgärung in der Flasche oder im Fass geeignet.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


 AKTIVE
TROCKENHEFE

Dosierungsanweisung: 100–160 g/hl

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > $1,0 \cdot 10^{10}$ 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
- Wildhefen¹: < 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION