

## Safale S-04

### Obergärige Trockenhefe

Zutaten:	Hefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), Hydrierungsmittel																
Eigenschaften:	Diese weit verbreitete britische Ale-Hefe zeichnet sich durch schnelle Gärungs- und hervorragende Sedimentationseigenschaften aus, was zur Klärung des Bieres am Ende der Gärung beiträgt. Sie kann in jedem untergärigen Bier eingesetzt werden. Sie ist besonders für Gärungen in zylindronischen Gärbehältern sowie Nachgärungen im Fass geeignet. Sedimentation: hoch. Endvergärungsgrad: mittel.																
Dosierung:	50 g/hl – 80 g/hl																
Anwendung:	Vor dem Anstellen die Hefe erst in sterilem Wasser oder steriler Würze bei $27C \pm 3C$ auflösen. Dazu die Flüssigkeit so bemessen, dass sie etwa das Zehnfache des Gewichts der Hefe ausmacht. Die Hefe auf die Flüssigkeitsoberfläche streuen und etwa 15 bis 30 Minuten lang leicht rühren, bis die Mischung cremig wird. Danach den Hefebrei noch weitere 30 Minuten rühren. Erst dann ist die Hefe zum Anstellen im Gärbehälter bereit. Als Alternative kann die trockene Hefe auch direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter gestreut werden, sofern die Würzetemperatur über 20C liegt. Dabei die Hefe gleichmäßig verteilen damit sie keine Klumpen bildet. Nach einer Ruhezeit von 30 Minuten muss die Hefe dann gut mit der Würze vermischt werden, was sehr effektiv durch die Belüftung erzielt wird.																
Empfohlene Anstelltemperatur:	15C – 24C																
Verpackung:	Karton mit 4 Auslage-Sets von je 38 stickstoff-gesättigten Beuteln à 11,5 g																
Aufbewahrung:	Kühl und trocken aufbewahren (bei <10C). Geöffnete Beutel wieder verschließen, bei 4C aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen. Weiche bzw. beschädigte Beutel nicht verwenden.																
Haltbarkeit:	Bitte das auf dem Beutel vermerkte Haltbarkeitsdatum beachten. Unter optimalen Lagerbedingungen bis zu 24 Monate vom Herstellungsdatum haltbar.																
Typische Analyse:	<table><tr><td>% Trockengewicht:</td><td>94,0 – 96,5</td></tr><tr><td>Bakterien (gesamt)*:</td><td>&lt;5/ml</td></tr><tr><td>Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung:</td><td><math>6 \times 10^9</math>/g</td></tr><tr><td>Laktobacillen*:</td><td>&lt;1/ml</td></tr><tr><td>Wilde Hefen (Nicht-Saccharomyces)*:</td><td>&lt;1/ml</td></tr><tr><td>Essigsäurebakterien*:</td><td>&lt;1/ml</td></tr><tr><td>Pediokokken*:</td><td>&lt;1/ml</td></tr><tr><td>Pathogene Keime:</td><td>Entspricht allen Gesetzen und Verordnungen</td></tr></table> <p>* bei Hefezugabe von 100g/hl, d.h. bei <math>6 \times 10^6</math> lebende Zellen pro ml</p>	% Trockengewicht:	94,0 – 96,5	Bakterien (gesamt)*:	<5/ml	Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung:	$6 \times 10^9$ /g	Laktobacillen*:	<1/ml	Wilde Hefen (Nicht-Saccharomyces)*:	<1/ml	Essigsäurebakterien*:	<1/ml	Pediokokken*:	<1/ml	Pathogene Keime:	Entspricht allen Gesetzen und Verordnungen
% Trockengewicht:	94,0 – 96,5																
Bakterien (gesamt)*:	<5/ml																
Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung:	$6 \times 10^9$ /g																
Laktobacillen*:	<1/ml																
Wilde Hefen (Nicht-Saccharomyces)*:	<1/ml																
Essigsäurebakterien*:	<1/ml																
Pediokokken*:	<1/ml																
Pathogene Keime:	Entspricht allen Gesetzen und Verordnungen																
Wichtiger Hinweis:	Beachten Sie bitte, dass jede Änderung des Gärungsprozesses die Qualität des Endproduktes beeinträchtigen kann. Wir empfehlen daher, vor dem kommerziellen Gebrauch unserer Hefe Versuchsgärungen durchzuführen.																