FERMENTIS
Division of S.I.Lesaffre

Safbrew WB-06

Obergärige Trockenhefe

Zutaten:	Hefe (Saccharomyces cerevisiae), Hydrierungsmittel
Eigenschaften:	Eine spezielle Hefe für Weizenbiere (Weißbier). Dieser Hefestamm verleiht den Bieren feine Ester- und Phenolnoten, die für Weizenbiere typisch sind. Sedimentation: niedrig Endvergärungsgrad: hoch
Dosierung:	50 g/hl - 80 g/hl
Anwendung:	Vor dem Anstellen die Hefe erst in sterilem Wasser oder steriler Würze bei 27°C 3°C 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 20°C liegt. Dabei die Hefe gleichmäßig verteilten 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 Gärtemperatur:	15°C – 24°C
Verpackung:	Karton mit 4 Auslage-Sets von je 38 stickstoff-gesättigten Beuteln à 11,5 g
Aufbewahrung:	Kühl und trocken aufbewahren (bei <10°C). Geöffnete Beutel wieder verschließen, bei 4°C 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 ab Herstelldatum haltbar.

Typische Analyse:

% Trockengewicht:	94,0 – 96,5
Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung:	6 x 10^9/g
Bakterien (gesamt)*:	<1/ml
Essigsäurebakterien*	<1/ml
Laktobacillen*	<1/ml
Pediococcus*:	<5/ml
Wilde Hefen (Nicht-Saccharomyces)*:	<1/ml
Pathogene Keime:	Entspricht allen Gesetzen und Verordnungen

** bei Hefezugabe von 100g/hl, d.h. bei 6 x 10_6 lebende Zellen pro ml*

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bitte, dass jede Änderung des Gärungsprozesses die Qualität des Endproduktes beeinträchtigen kann. Wir empfehlenden daher, vor dem kommerziellen Gebrauch unserer Hefe Versuchsgärungen durchzuführen.

BP 3029 - 137, rue Gabriel Péri - F-59703 Marcq-en-Barœul cedex - France
Tel: +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax: +33 (0)3 20 81 62 70
E-mail: fermentis@lesaffre.fr - Web: www.fermentis.com

LESAFFRE GROUP