

## Saflager W-34/70

### Untergärige Trockenhefe

Zutaten:	Hefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), Hydrierungsmittel
Eigenschaften:	Dieser renommierte Hefestamm aus Weihenstephan findet bei Kleinbrauereien bis hin zu riesigen Brauereigruppen weltweit Anwendung. Aufgrund der technologischen Eigenschaften ist diese heute eine der am meisten gewählten Hefen für untergärige Biere. Sedimentation: hoch. Endvergärungsgrad: mittel.
Dosierung:	80 g/hl – 120 g/hl bei einer Anstelltemperatur von 12C - 15C. Bei Anstelltemperaturen unter 12C sollte die Dosierung graduell erhöht werden und zwar bis auf 200 g/hl – 300 g/hl bei 9C.
Anwendung:	Vor dem Anstellen die Hefe erst in sterilem Wasser oder steriler Würze bei $23C \pm 3C$ 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:	9C - 15C, am besten 12C.
Verpackung:	Karton mit 152 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:	% Trockengewicht: 94,0 – 96,5 Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung: $6 \times 10^9/g$ 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 <i>*bei Hefezugabe von 100g/hl, d.h. bei <math>6 \times 10^6</math> lebende Zellen pro ml</i>
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.