



SafAle F-2 wurde speziell für die Nachgärung in der Flasche und dem Fass selektiert. Diese Hefe vergärt Ein- und Zweifachzucker (Glukose, Fructose, Saccharose, Maltose) jedoch sehr wenig Maltotriose und zeichnet sich durch ein neutrales Aromaprofil aus.

SafAle F-2 ist für alle Arten von Nachgärungen geeignet und tolerant selbst bei hohen Alkoholgehalten (>10% v/v):

- Erhöhte Geschmacksstabilität durch Reduzierung des Sauerstoffgehalts
- Abrundung des Bieraromas und -geschmacks
- Erhöhung der Rezens durch eine Nachkarbonisierung
- Gutes Absetzverhalten am Flaschenboden – gleichmäßige Trübung beim Einschenken

Beachten Sie bitte, dass jede Änderung des Gärungsprozesses die Qualität des Endproduktes beeinträchtigen kann. Wir empfehlen daher, Versuchsgärungen durchzuführen.

GÄRTEMPERATUR: 15 - 25°C (59 - 77°F)

DOSIERUNG: 2 - 7 g / hl

1. REHYDRIERUNG:

SafAle F-2 bitte **ausschließlich** mit sterilem Wasser und **nicht** im fertigen Bier rehydrieren.

Die Hefemenge mindestens in das 10 fache Gewicht an sterilem Wasser bei einer Temperatur von 25 bis 29°C (77° F bis 84°F) streuen. Anschließend 10 bis 30 Minuten ruhen lassen und gelegentlich sanft einrühren.

2. ANWENDUNG:

Fügen Sie 5 bis 10 Gramm Zucker pro Liter dem zu karbonisierenden Bier hinzu (um eine Sättigung von 2,5 bis 5,0 g / l CO₂ zu erhalten). Vermengen Sie das zu karbonisierende Bier (ideal bei 20 - 25°C) mit der rehydrierten Hefe.

Die Nachkarbonisierung erfolgt innerhalb von 1 bis 2 Wochen bei 20 - 25°C (bei 15°C kann dies mehr als 2 Wochen dauern) Am Ende der Nachgärung kann das Bier wie gewohnt gekühlt werden und gewinnt nach 2 bis 3 Wochen ausreifen.

TYPISCHE ANALYSE:

Trockengewicht:	94.0 – 96.5 % mas
Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung:	> 6 x 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	

* bei Hefezugabe von 100g/hl, d.h. bei 6 x 10⁶ lebende Zellen pro ml

LAGERUNG:

Fermentis Hefen können bei Zimmertemperatur in einem Zeitraum von bis zu 3 Monaten transportiert und ggf. auch gelagert werden, ohne dass ein Einfluss auf Ihre Einsatzfähigkeit stattfindet. Lagerung: Kühl (bei <10°C) und trocken aufbewahren.

HALTBARKEIT:

Bitte das auf dem Beutel vermerkte Haltbarkeitsdatum beachten. Unter optimalen Lagerbedingungen bis zu 36 Monate ab Herstellungsdatum haltbar. Geöffnete Beutel wieder verschließen, bei 4°C aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen. Weiche bzw. beschädigte Beutel nicht verwenden.

