



## SafLager™ S-23

Untergäriger Hefestamm der VLB-Berlin, empfohlen für die Herstellung von milden, leicht fruchtig-estri-gen Lagerbieren. Der geringere Vergärungsgrad verleiht den Bieren eine gute Vollmundigkeit.

**ZUTATEN:** Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Hydrierungsmittel E491

### ESTER

37

ppm bei 18°P während einer 48 Stündigen Gär-führung bei 12°C, anschließend 14°C

### HÖHERE ALKOHOLE

177

ppm bei 18°P während einer 48 Stündigen Gär-führung bei 12°C, anschließend 14°C

### RESEXTRAKT

8 g/l\*

\*4g Maltotriose/L  
Entspricht einem scheinbaren Vergärungsgrad von 82 %

### FLOKKULATION

+

### SEDIMENTATION

schnell

Fermentis Trockenhefen sind dafür bekannt, eine große Vielzahl an unterschiedlichen Bierstilen zu produzieren.

Um unsere Hefestämme vergleichen zu können, haben wir für alle Hefestämme Versuchsgärung im Labormaßstab unter einheitlichen Bedingungen, mit standardisierter Würze und Temperaturführung, durchgeführt. (SafLager: 48h bei 12°C, anschließend 14°C / SafAle: 20°C). Hierbei haben wir folgende Parameter fokussiert: Alkoholproduktion, Restextrakt, Flokkulation und Gärverhalten.

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

**GÄRTEMPERATUR:** ideal 12 - 15°C (53.6 - 59°F)

**DOSIERUNG:** 80 g/hl – 120 g/hl bei einer Anstelltemperatur von 12°C - 15°C (53.6 – 59°F)  
Bei Anstelltemperaturen unter 12°C (53°F) sollte die Dosierung graduell auf 200 g/hl bzw. 300 g/hl bei 9°C (48°F) erhöht werden

**ANWENDUNG:** Vor dem Anstellen empfehlen wir die Hefe erst in sterilem Wasser oder steriler Würze bei 27° C ± 3° C zu rehydrieren. Dazu die Flüssigkeit so bemessen, dass sie etwa das Zehnfache des Gewichts der Hefe ausmacht. Die Hefe auf die Flüssigkeitsoberfläche streuen und behutsam einrühren, bis die Mischung cremig wird. Danach den Hefebrei weitere 30 Minuten ruhen lassen. Dann ist die Hefe zum Anstellen im Gärbehälter bereit.

### TYPISCHE ANALYSE:

Trockengewicht:	94.0 – 96.5 % mas
Lebensfähige Zellen zur Zeit der Verpackung:	> 6 x 10 <sup>9</sup> /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	

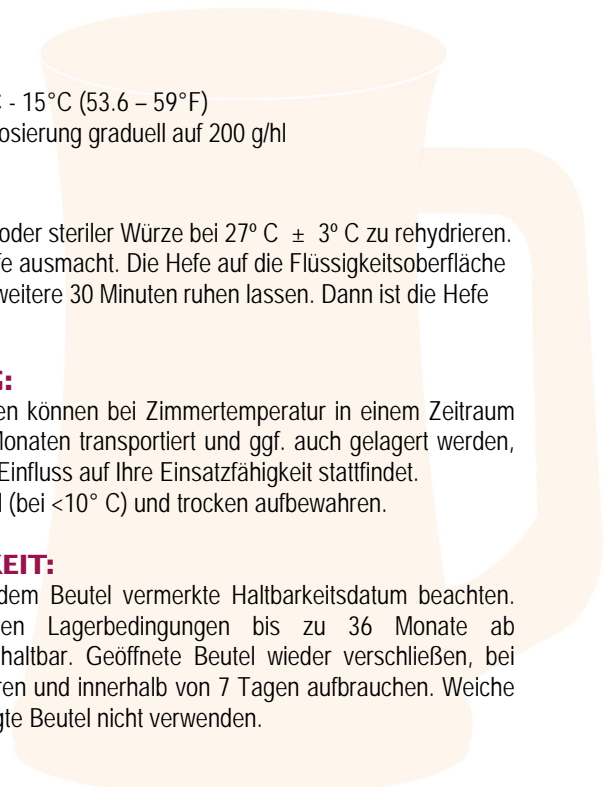
\* bei Hefezugabe von 100g/hl, d.h. bei 6 x 10<sup>6</sup> lebende Zellen pro ml

### 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.



TECHNICAL DATA SHEET - SafLager™ S-23 - Rev : May 2017

The obvious choice for beverage fermentation    