



SafAle™ T-58



LIEVITO
SECCO ATTIVO

IL LIEVITO più adatto per birre speziate ales inglesi e belghe

Lievito speciale, selezionato per il suo forte carattere di fermentazione e le intense note fruttate e fenoliche, in particolare di banana, chiodi di garofano e pepe. Adatto a una vasta gamma di birre a base di frumento e stili orientati al fruttato/spezziato. Lievito di media sedimentazione: non forma grumi ma ha una torbidità polverosa quando viene risospeso nella birra.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*, POF+), emulsionante (E/INS491)

Esteri totali
elevati

Alcoli superiori
totali
medi

Attenuazione
apparente
72-78%

Flocculazione
-

Sedimentazione
medi

Condizioni sperimentali: mosto standard in tubo EBC a 18°P a 20°C.

I lieviti secchi per birra Fermentis sono noti per la loro capacità di produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto esperimenti di fermentazione in condizioni di laboratorio con mosto standard per tutti i ceppi e a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore, quindi 14°C / SafAle: 20°C). Ci siamo concentrati sui seguenti parametri: Produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica di fermentazione.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale si consiglia di rispettare le istruzioni di fermentazione raccomandate. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Idealmente 18-26°C



Inoculo: il know-how di Lesaffre e il miglioramento continuo dei processi di produzione dei lieviti hanno permesso di ottenere **lieviti secchi di qualità eccezionale, in grado di resistere a un'ampia varietà di condizioni di utilizzo compresi quello a freddo e in assenza di una pre-reidratazione, senza influenzarne la vitalità, la cinetica e/o il profilo analitico.** I birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo più adatte alle proprie esigenze, in particolare **con il nostro marchio E2U™ si ha la possibilità di reidratare o inoculare direttamente; in base alle attrezzature disponibili o alle preferenze.**

Inoculo diretto

Inoculare il lievito direttamente nel tino di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. Disperdere omogeneamente il lievito secco nel mosto accertandosi che il lievito copra l'intera superficie di mosto disponibile per evitare grumi. Idealmente, il lievito verrà aggiunto durante la prima fase di riempimento del tino; in questo caso, l'aggiunta può essere eseguita a una temperatura del mosto superiore alla temperatura di fermentazione, riempiendo quindi il fermentatore con mosto a temperatura inferiore in modo da portare la temperatura complessiva del mosto alla temperatura di fermentazione.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO**Previa reidratazione**

In alternativa, spruzzare il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso 10 volte superiore a 25 - 29°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

Dosaggio: da 50 a 80 g/hl

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ T-58



THE RIGHT PHENOLIC YEAST FOR ENGLISH & BELGIAN-STYLE ALES

Specialty yeast selected for its strong fermentation character, intense fruity and phenolic flavors - specially banana, clove and peppery notes. Suitable for a great variety of wheat-base beers and fruity-spicy oriented styles. Yeast with a medium sedimentation: forms no clumps but a powdery haze when resuspended in the beer.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), emulsifier: monostearate sorbitan (E/INS 491)

Total esters
high

Total superior
alcohols
medium

Apparent
attenuation
72-78%

Flocculation
-

Sedimentation
medium

Experimental conditions: standard wort in EBC tube at 18°P at 20°C/68°F.

Fermentis dry brewing yeasts are well known for their ability to produce a large variety of beer styles. In order to compare our strains, we ran fermentation trials in laboratory conditions with a standard wort for all the strains and standard temperature conditions (SafLager: 12°C/53,6°F for 48h then 14°C/57,2°F / SafAle: 20°C/68°F). We focused on the following parameters: Alcohol production, residual sugars, flocculation and fermentation kinetic.

Given the impact of yeast of the quality of the final beer it is recommended to respect the recommended fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

Fermentation temperature: Ideally 18-26°C (64.4-78.8°F)



Pitching: Lesaffre know-how and continuous yeast production process improvement generates an **exceptional quality of dry yeasts able to resist to a very wide range of uses, incl. cold or no rehydration conditions, without affecting their viability, kinetic and/or analytical profile.** Brewers can choose usage conditions that fit the best their needs:

With our E2U™ label, you have the choice: you can rehydrate or you can pitch directly; depending on your equipment, habits and feelings.

Direct Pitching

Pitch the yeast directly in the fermentation vessel on the surface of the wort at or above the fermentation temperature. Progressively sprinkle the dry yeast into the wort ensuring the yeast covers all the surface of wort available to avoid clumps. Ideally, the yeast will be added during the first part of the filling of the vessel; in which case hydration can be done at wort temperature higher than fermentation temperature, the fermenter being then filled with wort at lower temperature to bring the entire wort temperature at fermentation temperature.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

With prior rehydration

Alternatively, sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water or boiled and hopped wort at 25 to 29°C (77°F to 84°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Dosage: 50 to 80 g/hl / 0,06 to 0,10 oz/gal

Typical analysis:

- Viable yeast > 1.0×10^{10} cfu/g
- Purity : > 99.999 %
- Lactic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Acetic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pediococcus: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Total Bacteria: < 5 cfu / 10^7 yeast cell
- "Wild" Yeast¹: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C/77°F without affecting its performances. Peaks up to 40°C/104°F are allowed for a limited period of time (less than 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

Shelf life:

36 months from production date. Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ T-58



AKTIVE
TROCKENHEFE

DIE RICHTIGE HEFE FÜR FRUCHTIGE & WÜRZIGE BIERE WIE ENGLISCHE UND BELGISCHE ALES

Spezielle Hefen, ausgewählt aufgrund ihres starken Gärungscharakters und ihrer kräftigen fruchtigen und phenolischen Aromen, besonders von Banane, Nelke und Pfeffer. Eignet sich für zahlreiche Weizenbiere und fruchtig-würzige Sorten. Hefe mit mittlerer Sedimentation: bildet keine Klumpen, sondern eine pulverige Trübung, wenn sie im Bier resuspendiert wird.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Emulgator E/INS491

Gesamt-Ester
hoch

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
mittel

Scheinbarer
Vergärungsgrad
72-78%

Bruchbildung
-

Sedimentation
mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 18°P bei 20 °C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Idealerweise 18–26 °C

Unsere E2U™-Kennzeichnung lässt Ihnen die Wahl: Sie können rehydrieren oder direkt anstellen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Ihrer Vorliebe.



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



AKTIVE
TROCKENHEFE

Direktes Anstellen

Geben Sie die Hefe direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter bei-Gärtemperatur oder darüber. Streuen Sie die Trockenhefe nach und nach auf die Würze. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Hefe über die gesamte Oberfläche der Würze verteilen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise wird die Hefe in der ersten Phase des Befüllens hinzugegeben. In diesem Fall kann die Aktivierung bei einer Würztemperatur erfolgen, die über der Gärtemperatur liegt, da der Gärbehälter anschließend mit kühlerer Würze aufgefüllt wird, sodass die Temperatur der Würze letztlich die Gärtemperatur erreicht.

Mit vorheriger Hydratation

Alternativ können Sie die Hefe in mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter oder gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25 bis 29 °C streuen. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme zur Anstellwürze geben.

Dosierung: 50 bis 80 g/hl.

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > $1,0 \cdot 10^{10}$ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE / 10^7 Hefezellen
- Wildhefen¹: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ T-58



LIEVITO
SECCO ATTIVO

IL LIEVITO più adatto per birre speziate ales inglesi e belghe

Lievito speciale, selezionato per il suo forte carattere di fermentazione e le intense note fruttate e fenoliche, in particolare di banana, chiodi di garofano e pepe. Adatto a una vasta gamma di birre a base di frumento e stili orientati al fruttato/spezziato. Lievito di media sedimentazione: non forma grumi ma ha una torbidità polverosa quando viene risospeso nella birra.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*, POF+), emulsionante (E/INS491)

Esteri totali
elevati

Alcoli superiori
totali
medi

Attenuazione
apparente
72-78%

Flocculazione
-

Sedimentazione
medi

Condizioni sperimentali: mosto standard in tubo EBC a 18°P a 20°C.

I lieviti secchi per birra Fermentis sono noti per la loro capacità di produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto esperimenti di fermentazione in condizioni di laboratorio con mosto standard per tutti i ceppi e a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore, quindi 14°C / SafAle: 20°C). Ci siamo concentrati sui seguenti parametri: Produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica di fermentazione.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale si consiglia di rispettare le istruzioni di fermentazione raccomandate. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Idealmente 18-26°C



Inoculo: il know-how di Lesaffre e il miglioramento continuo dei processi di produzione dei lieviti hanno permesso di ottenere **lieviti secchi di qualità eccezionale, in grado di resistere a un'ampia varietà di condizioni di utilizzo compresi quello a freddo e in assenza di una pre-reidratazione, senza influenzarne la vitalità, la cinetica e/o il profilo analitico.** I birrai possono scegliere le condizioni di utilizzo più adatte alle proprie esigenze, in particolare **con il nostro marchio E2U™ si ha la possibilità di reidratare o inoculare direttamente; in base alle attrezzature disponibili o alle preferenze.**

Inoculo diretto

Inoculare il lievito direttamente nel tino di fermentazione sulla superficie del mosto alla temperatura di fermentazione o superiore. Disperdere omogeneamente il lievito secco nel mosto accertandosi che il lievito copra l'intera superficie di mosto disponibile per evitare grumi. Idealmente, il lievito verrà aggiunto durante la prima fase di riempimento del tino; in questo caso, l'aggiunta può essere eseguita a una temperatura del mosto superiore alla temperatura di fermentazione, riempiendo quindi il fermentatore con mosto a temperatura inferiore in modo da portare la temperatura complessiva del mosto alla temperatura di fermentazione.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO**Previa reidratazione**

In alternativa, spruzzare il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso 10 volte superiore a 25 - 29°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

Dosaggio: da 50 a 80 g/hl

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ T-58



THE RIGHT PHENOLIC YEAST FOR ENGLISH & BELGIAN-STYLE ALES

Specialty yeast selected for its strong fermentation character, intense fruity and phenolic flavors - specially banana, clove and peppery notes. Suitable for a great variety of wheat-base beers and fruity-spicy oriented styles. Yeast with a medium sedimentation: forms no clumps but a powdery haze when resuspended in the beer.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), emulsifier: monostearate sorbitan (E/INS 491)

Total esters
high

Total superior
alcohols
medium

Apparent
attenuation
72-78%

Flocculation
-

Sedimentation
medium

Experimental conditions: standard wort in EBC tube at 18°P at 20°C/68°F.

Fermentis dry brewing yeasts are well known for their ability to produce a large variety of beer styles. In order to compare our strains, we ran fermentation trials in laboratory conditions with a standard wort for all the strains and standard temperature conditions (SafLager: 12°C/53,6°F for 48h then 14°C/57,2°F / SafAle: 20°C/68°F). We focused on the following parameters: Alcohol production, residual sugars, flocculation and fermentation kinetic.

Given the impact of yeast of the quality of the final beer it is recommended to respect the recommended fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

Fermentation temperature: Ideally 18-26°C (64.4-78.8°F)



Pitching: Lesaffre know-how and continuous yeast production process improvement generates an **exceptional quality of dry yeasts able to resist to a very wide range of uses, incl. cold or no rehydration conditions, without affecting their viability, kinetic and/or analytical profile.** Brewers can choose usage conditions that fit the best their needs:

With our E2U™ label, you have the choice: you can rehydrate or you can pitch directly; depending on your equipment, habits and feelings.

Direct Pitching

Pitch the yeast directly in the fermentation vessel on the surface of the wort at or above the fermentation temperature. Progressively sprinkle the dry yeast into the wort ensuring the yeast covers all the surface of wort available to avoid clumps. Ideally, the yeast will be added during the first part of the filling of the vessel; in which case hydration can be done at wort temperature higher than fermentation temperature, the fermenter being then filled with wort at lower temperature to bring the entire wort temperature at fermentation temperature.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

With prior rehydration

Alternatively, sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water or boiled and hopped wort at 25 to 29°C (77°F to 84°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Dosage: 50 to 80 g/hl / 0,06 to 0,10 oz/gal

Typical analysis:

- Viable yeast > 1.0×10^{10} cfu/g
- Purity : > 99.999 %
- Lactic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Acetic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pediococcus: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Total Bacteria: < 5 cfu / 10^7 yeast cell
- "Wild" Yeast¹: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C/77°F without affecting its performances. Peaks up to 40°C/104°F are allowed for a limited period of time (less than 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

Shelf life:

36 months from production date. Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ T-58



AKTIVE
TROCKENHEFE

DIE RICHTIGE HEFE FÜR FRUCHTIGE & WÜRZIGE BIERE WIE ENGLISCHE UND BELGISCHE ALES

Spezielle Hefen, ausgewählt aufgrund ihres starken Gärungscharakters und ihrer kräftigen fruchtigen und phenolischen Aromen, besonders von Banane, Nelke und Pfeffer. Eignet sich für zahlreiche Weizenbiere und fruchtig-würzige Sorten. Hefe mit mittlerer Sedimentation: bildet keine Klumpen, sondern eine pulverige Trübung, wenn sie im Bier resuspendiert wird.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Emulgator E/INS491

Gesamt-Ester
hoch

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
mittel

Scheinbarer
Vergärungsgrad
72-78%

Bruchbildung
-

Sedimentation
mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 18°P bei 20 °C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Idealerweise 18–26 °C

Unsere E2U™-Kennzeichnung lässt Ihnen die Wahl: Sie können rehydrieren oder direkt anstellen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Ihrer Vorliebe.



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



AKTIVE
TROCKENHEFE

Direktes Anstellen

Geben Sie die Hefe direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter bei-Gärtemperatur oder darüber. Streuen Sie die Trockenhefe nach und nach auf die Würze. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Hefe über die gesamte Oberfläche der Würze verteilen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Idealerweise wird die Hefe in der ersten Phase des Befüllens hinzugegeben. In diesem Fall kann die Aktivierung bei einer Würztemperatur erfolgen, die über der Gärtemperatur liegt, da der Gärbehälter anschließend mit kühlerer Würze aufgefüllt wird, sodass die Temperatur der Würze letztlich die Gärtemperatur erreicht.

Mit vorheriger Hydratation

Alternativ können Sie die Hefe in mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter oder gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25 bis 29 °C streuen. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme zur Anstellwürze geben.

Dosierung: 50 bis 80 g/hl.

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > $1,0 \cdot 10^{10}$ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE / 10^7 Hefezellen
- Wildhefen¹: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION