



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### TECHNISCHES DATENBLATT

## Classic Lager

Classic lager (Stamm W34/70) ist eine selektierte *Saccharomyces-Carlbergensis*-Hefe. Es ist der von Weihenstephan isolierte Stamm von Weltruf für die Gärung von Lagerbier. Dank seiner technologischen Eigenschaften eignet er sich für die Haus-Brauerei wie für die industrielle Brauerei.

Diese Hefe ermöglicht die Herstellung ausgewogener Biere mit fruchtigen und blumigen Aromen und elegantem Geschmack.

#### GÄREIGENSCHAFTEN

- Vergaerungsgrad: 80-82%
- Alkoholtoleranz (%vol): 11
- Diacetylproduktion: niedrig
- Flockung: hoch
- Sédimentation: stark

#### DOSERUNG

- Hauptgärung: 80-120 g/ hl
- Für eine Gärtemperatur < 9 ° C, eine Dosis von mehr als 200 g / hL wird empfohlen..
- Optimale Gärtemperatur: 10-18°C

#### EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen: > 5.10E9 KBE/g
- Gesamtbakterien: < 5 / mL
- Andere Hefen: < 1 / mL

#### DOSIERUNG

- Hauptgärung: 50-100 g/ hl
- Optimale Gärtemperatur: 15-25°C

#### ZUBEREITUNG

- Die notwendige Menge an Hefen in die 10-fache Menge ihres eigenen Gewichts an 23°C-warmem Wasser oder steriler Würze (+/- 3°C) schütten. Vorsichtig rühren und 15 Min. lang stehen lassen.
- Für eine gute Stoffwechselaktivität der Hefe die Temperatur des Hefeansatzes durch Zugabe einer gleichwertigen Menge an Wasser oder steriler Würze senken.
- 5 Min. lang warten und falls nötig den Vorgang wiederholen bis der Temperaturunterschied zwischen dem Hefeansatz und dem Gärtank weniger als 10°C beträgt.
- Dann den Hefeansatz in den Gärtank schütten.

#### VERPACKUNG & AUFBEWAHRUNG

- - Packungen zu 500 g (Kartons zu 10 kg). Packungen zu 100 g (Kartons zu 2 kg).
- - Kühl lagern, idealerweise zwischen 4 und 10 °C in der ungeöffneten Originalverpackung. In der dicht verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, sauberen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahren. Beachten Sie das auf der Verpackung angegebene MHD. Nach dem Öffnen zügig aufbrauchen.

PF/05-11-2021. Zur Verwendung in Brauereien. Zur Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Angaben zu Informationszwecken und nach bestem Wissen und Gewissen, ohne Gewähr. Hergestellt in Übereinstimmung mit den vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und der FCC empfohlenen Reinheitsspezifikationen für Enzyme, die in Prozessen der Agrar- und Ernährungswirtschaft eingesetzt werden. Die Bedingungen für die Verwendung des Produkts unterliegen der ordnungsgemäßen Einhaltung der geltenden örtlichen Gesetze und Normen.

# Brewline®