



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

DATENBLATT

## Jazz Sour

Die Hefe JAZZ Sour ist ein Stamm von *Lachancea Thermotolerans*, der aus einem Zuchtprojekt in Partnerschaft mit der Universität von Adelaide (Australien) hervorgegangen ist.

Dieser Nicht-Saccharomyces-Stamm weist einen besonderen Stoffwechsel auf, der in der Lage ist, eine Bierwürze auf natürliche Weise zu säuern, während er gleichzeitig die alkoholische Gärung durchführt. Diese Fähigkeit ist auf die Aktivität eines spezifischen Enzyms, der Lactatdehydrogenase (LDH), zurückzuführen, die die Umwandlung von Pyruvat in Lactat, die ionisierte Form der L(+)-Milchsäure, katalysiert.

Dieser Stamm ist perfekt für die Herstellung von Bieren mit kontrolliertem Säuregehalt wie Sauer, Berlinerweiss, Göse.

Das Produkt entspricht den in der EU geltenden Vorschriften. Die Reinheit und Qualität des Produkts wird von einem spezialisierten Labor kontrolliert. Charakterisierung in Zusammenarbeit mit der Abteilung 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' des Institut Meurice in Brüssel.

### BRAUEIGENSCHAFTEN

- Latenz: Mittel.
- Grenzwertige Abschwächung: 73-75 %.
- Alkoholtoleranz: 7 % v/v.
- Flockung: sehr gut
- Sedimentation: sehr gut

### EMPFOHLENE DOSEN

- Hauptgärung: 80-120 g/hL.
- Optimale Gärtemperatur: 20-25 °C.

### GEBRAUCHSANLEITUNG

- ✓ **Rehydrierung der Hefe :**
  - Die erforderliche Menge Hefe in das 10-fache ihres Gewichts an Wasser oder steriler Würze bei 23 °C +/- 3 °C geben. Vorsichtig schütteln und 15 Minuten stehen lassen;
  - Um eine gute Stoffwechselaktivität der Hefe zu gewährleisten, senken Sie die Temperatur des Sauerteigs durch Zugabe des gleichen Volumens an sterilem Wasser oder steriler Würze ;
  - 5 Minuten warten und den Vorgang bei Bedarf wiederholen, bis der Temperaturunterschied zwischen Sauerteig und Gärbehälter weniger als 10 °C beträgt ;
  - Anschließend den Sauerteig in den Gärtank gießen.
- ✓ **Direkte Aussaat :**
  - Das Bestreuen der Hefe während der Befüllung des Fermenters ist möglich. Der Stress ist größer als bei der Rehydrationsmethode, reicht aber nicht aus, um die Gärleistung zu beeinträchtigen.

### 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/02-11-2021. Zur Verwendung in Brauereien. Zur Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Angaben ohne Gewähr und nach bestem Wissen und Gewissen, ohne Verpflichtung oder Garantie. 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®