



Technisches Datenblatt

FARMHOUSE

HYBRIDHEFE IM SAISON-STIL

LalBrew Farmhouse™ ist eine nicht-diaстatische Hybridhefe, welche für die Herstellung von Bieren im Saison- und Farmhouse-Stil ausgewählt wurde. LalBrew Farmhouse™ wurde mit Hilfe modernster Züchtungstechniken selektiert. Das Forschungsteam setzte klassische und gentechnikfreie Methoden ein, um das STA1-Gen zu entfernen, das für die diaстatische Aktivität der Saison-Hefen verantwortlich ist. Es wurde darauf geachtet, die normale Verwertung des Brauzuckers beizubehalten, um trockene Saisons herzustellen. Darüber hinaus sorgt die patentierte Technologie der University of California Davis (USA) dafür, dass der Stamm keinen Schwefelwasserstoff (H₂S) als Nebengeschmack produziert und somit die Aromaeigenschaften der Saisonhefe verbessert.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae*, eine obergärige Hefe.

Typische Analyse der LalBrew Farmhouse™ Hefe:

Trockenmasse	93% - 96%
Lebendzellzahl	≥ 5 x 10 ⁹ KBE pro Gramm Trockenhefe
Wildhefemedien	Es ist bekannt, dass dieser Stamm auf einigen Wildhefemedien inklusive LCSM wächst.
Wildhefe	< 1 pro 10 ⁶ Hefezellen
Diastaticus	Negativ
Bakterien	< 1 pro 10 ⁶ Hefezellen

Das fertige Produkt wird erst nach einer strikten Qualitätskontrolle für den Verkauf freigegeben.

*Siehe Spezifikationsblatt für Details



BRAU EIGENSCHAFTEN

In Lallemund's Standardwürze bei 22°C (72°F) weist LalBrew Farmhouse™ Hefe folgende Eigenschaften auf:

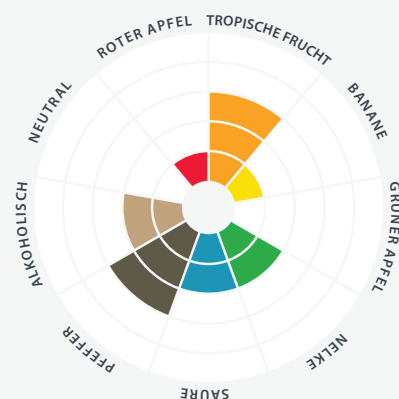
- Kräftige Gärung, die in 5 Tagen abgeschlossen sein kann.
- Hoher Vergärungsgrad und geringe Flockung.
- Geschmack und Aroma von Nelken, Pfeffer und tropischen Früchten
- POF Positiv

Hinweis: Im Gegensatz zu traditionellen Saison-Stämmen fehlt LalBrew Farmhouse™ das STA-1-Gen. Daher werden Dextrine nicht metabolisiert und es besteht kein Risiko einer übermäßigen Gärung und einer übermäßigen Karbonisierung nach dem Verpacken.

Angärphase, Gesamtgärzeit, Vergärungsgrad und Geschmack sind abhängig von der Anstellrate, der Handhabung der Hefe, der Gärtemperatur und der Nährstoffqualität der Würze. Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns unter brewing@lallemand.com zu kontaktieren.



GESCHMACK & AROMA



KURZFAKTEN

BIERSTILE

Ales im Farmhaus-Stil

AROMA

Nelke, Pfeffer, tropische Früchte

VERGÄRUNGSGRAD

78 - 84 %

GÄRTEMPERATUR

22 - 30°C (72 - 86°F)

ABSETZVERHALTEN

Gering

ALKOHOLTOLERANZ

13% ABV

ANSTELLRATE

50 - 100g/hL



ANWENDUNG

Die Anstellrate beeinflusst die Gärleistung und den Geschmack des Bieres. Bei LalBrew Farmhouse™ ist eine Anstellrate von 50 – 100g pro hL Würze ausreichend, um bei den meisten Gärungen optimale Ergebnisse zu erzielen. Bei einer anspruchsvollen Gärung, wie z.B. bei hoher Stammwürze, hohem Zuckerzusatz oder hohem Säuregehalt, können höhere Anstellraten und zusätzliche Nährstoffe erforderlich sein, um eine optimale Gärung zu gewährleisten.

LalBrew Farmhouse™ kann wie jede andere Hefesorte gemäß der SOP Ihrer Brauerei für die Hefehandhabung wiederangestellt werden. Die Belüftung der Würze ist erforderlich, wenn Sie die Trockenhefe wieder einsetzen.



LAGERN

LalBrew Farmhouse™ Hefe sollte in einer vakuumversiegelten Verpackung unter trockenen Bedingungen bei einer Temperatur von unter 4°C (39°F) gelagert werden. LalBrew Farmhouse™ verliert schnell an Aktivität, wenn sie der Luft ausgesetzt wird.

Verwenden Sie keine 500g- oder 11g-Packungen, die das Vakuum verloren haben. Geöffnete Packungen müssen wieder verschlossen, trocken unter 4°C (39°F) gelagert und innerhalb von 3 Tagen verwendet werden. Wenn die geöffnete Packung sofort nach dem Öffnen unter Vakuum wieder verschlossen wird, kann die Hefe bis zum angegebenen Verfallsdatum unter 4°C (39°F) gelagert werden. Hefe nicht nach dem auf der Packung aufgedruckten Verfallsdatum verwenden.

Bei korrekter Lagerung und vor Ablauf des Verfallsdatums ist die Leistungsfähigkeit garantiert. Lallemant-Trockenbierhefe ist jedoch sehr robust und einige Sorten können kurze Zeiträume unter suboptimalen Bedingungen vertragen.



ANSTELLUNG

Das direkte Anstellen von Trockenhefe ist die bevorzugte Methode zum Anstellen von Würze. Diese Methode ist einfacher als die Rehydrierung und führt zu einer gleichmäßigeren Gärleistung und verringert das Risiko einer Kontamination. Die Hefe wird einfach gleichmäßig auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter gestreut, während dieser gefüllt wird. Die Bewegung der Würze, die den Gärbehälter füllt, trägt dazu bei, die Hefe in die Würze zu mischen.

Bei LalBrew Farmhouse™ gibt es keine signifikanten Unterschiede in der Gärleistung beim Direktanstellen im Vergleich zur Rehydrierung.



REHYDRIERUNG

Das Rehydrieren der Hefe vor dem Anstellen sollte nur dann angewendet werden, wenn ein direktes Anstellen nicht ohne weiteres möglich ist. Erhebliche Abweichungen von den Rehydrierungsprotokollen können zu längeren Gärungen, niedrigem Vergärungsgrad und einem erhöhten Kontaminationsrisiko führen. Rehydrierungsverfahren finden Sie auf unserer Website.

Messen Sie die Hefe nach Gewicht innerhalb des empfohlenen Anstellratenbereichs ab. Für Flüssighefe optimierte Anstellratenrechner können zu einer erheblichen Überdosierung führen.



BRAUER-ECKE

Für weitere Informationen über unsere Hefen einschließlich:

- › Technische Dokumente
- › Dokumente über bewährte Praktiken
- › Rezepturen
- › Anstellraten Rechner und andere Brauereitools

Scannen Sie diesen QR-Code, um die Brewers Corner auf unserer Website zu besuchen.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns unter **brewing@lallemand.com** zu kontaktieren. Wir haben ein Team von technischen Experten, die Ihnen gerne helfen und Sie auf Ihrem Weg zu einer erfolgreichen Gärung begleiten.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com