



Technisches Datenblatt

LONA™

HYBRID-ALE-HEFE FÜR NIEDRIGEN ALKOHOLGEHALT

LalBrew® LoNa™ ist der erste maltose-negative *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm, der speziell durch Hybridisierung für die Herstellung von neutralen Bieren sowohl mit niedrigem, als auch ohne Alkohol entwickelt wurde (reduzierte Würze aromen, POF- und H₂S-negativ). Es wurden gentechnikfreie Züchtungsmethoden eingesetzt, um einen Stamm zu selektieren, der weder Maltose noch Maltotriose verbraucht was zu einem sehr niedrigen Vergärungsgrad führt. Als *S. cerevisiae*-Stamm verhält sich LalBrew® LoNa™ wie eine Bierhefe, die ein sauberes und neutrales Aromaprofil ohne phenolische Aromen erzeugt und die Aldehyde, die würzige Aromen verursachen, deutlich reduziert. Darüber hinaus sorgt die patentierte Technologie der University of California Davis (USA) dafür, dass der Stamm keine schwefelhaltigen Nebengeschmacksstoffe produziert, so dass die Malz- und Hopfenaromen voll zur Geltung kommen.

Beim Brauen mit LalBrew® LoNa™ ist ein Pasteurisierungsschritt erforderlich, um eine weitere Nachgärung in der Verpackung zu vermeiden und die Stabilität des Bieres zu gewährleisten.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae*, eine obergärige Hefe.

Typische Analyse von LalBrew® LoNa™ Hefe:

Feststoffgehalt in Prozent	93% - 97%
Lebendzellzahl	≥ 5 x 10 ⁹ KBE pro Gramm Trockenhefe
Wilde hefen	< 1 pro 10 ⁶ Hefezellen
Wilde Hefe Medien	Es ist bekannt, dass dieser Stamm auf einigen wild-Hefemedien einschließlich LWYM und LCSM wächst.
Diastaticus	Negativ
Bakterien	< 1 pro 10 ⁶ Hefezellen

Das fertige Produkt wird erst auf den Markt gebracht, nachdem es eine Reihe strenger Tests bestanden hat. *Details siehe Spezifikationsblatt



BRAUEIGENSCHAFTEN

In Lallemand's Standardbedingungen 8°P Würze bei 20°C (68°F) zeigt die LalBrew® LoNa™ Hefe:

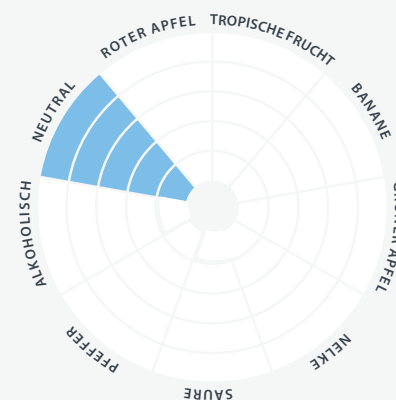
- Kräftige Gärung, die in 3-4 Tagen abgeschlossen werden kann.
- Sehr geringer Endvergärungsgrad von 16-20%. Geringerer Endvergärungsgrad möglich bei Verwendung von Hochtemperatur-Maischverfahren.
- Reduzierter Würzegeschmack und moderates Absetzverhalten.
- Sauberes und neutrales Aromaprofil, das Malz- und Hopfenaromen durchscheinen lässt.
- Dieser Stamm ist POF-negativ.
- Optimaler Temperaturbereich von 20 - 25°C (68 - 77°F).
- LalBrew® LoNa™ metabolisiert keine Maltose oder Maltotriose.

Angärphase, Gesamtgärzeit, Vergärungsgrad und Geschmack sind abhängig von der Anstellrate, handhabung der Hefe, Gärtemperatur und Nährstoffqualität der Würze.

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns unter brewing@lallemand.com zu kontaktieren.



GESCHMACK & AROMA



KURZFAKTEN

BIERSTILE

Alle alkoholarmen oder alkoholfreien Biersorten

AROMA

Rein und neutral, kein POF oder Schwefel, keine oder nur minimale Würze-Aromen

VERGÄRUNGSGRAD

16 - 20 % (niedriger bei Hochtemperaturmaischen)

GÄRTEMPERATUR

20 - 25°C (68 - 77°F)

ABSETZVERHALTEN

Mittel

ANSTELLRATE

50 - 100g/hL



Technisches Datenblatt

LONA™ HYBRID-ALE-HEFE FÜR NIEDRIGEN ALKOHOLGEHALT



ANWENDUNG

Die Anstellrate hat Einfluss auf die Gärleistung und den Geschmack des Bieres. Für LalBrew® LoNa™ Hefe ist eine Anstellrate von 50 - 100g pro hL Würze ausreichend, um optimale Ergebnisse für die meisten Gärungen zu erzielen.

Es wird empfohlen, den pH-Wert der Würze auf $\leq 4,6$ einzustellen, um einen optimalen Geschmack zu erzielen und das Wachstum von pathogenen Bakterien zu verhindern. Repitching wird für diesen Stamm nicht empfohlen, da während der kurzen Gärungen nur sehr wenig Biomasse produziert wird.

Beim Brauen mit LalBrew® LoNa™ ist eine Pasteurisierung erforderlich, um eine Nachgärung nach dem Abpacken zu vermeiden und die Bierstabilität zu gewährleisten.



LAGERN

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

Verwenden Sie keine 500g-Packungen, die das Vakuum verloren haben. Geöffnete Packungen müssen wieder verschlossen, unter 4°C (39°F) trocken 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 gelagert werden. Hefe nicht nach dem auf der Packung aufgedruckten Verfallsdatum verwenden.

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



DIREKTES ANSTELLEN

Das direkte Anstellen von Trockenhefe ist die bevorzugte Methode zum Beimpfen 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® LoNa™ gibt es keine signifikanten Unterschiede in der Gärleistung beim Direktanstellen im Vergleich zur Rehydrierung.



REHYDRIERUNG

Die Rehydrierung der Hefe vor dem Anstellen sollte nur dann angewendet werden, wenn ein direktes Anstellen nicht ohne weiteres möglich ist. Erhebliche Abweichungen von den Rehydrationsprotokollen können zu längeren Gärungen, niedrigem Vergärungsgrad und einem erhöhten Kontaminationsrisiko führen. Rehydrationsverfahren finden Sie auf unserer Website. Messen Sie die Hefe nach Gewicht innerhalb des empfohlenen Anstellratenbereichs ab. Für Flüssighefe optimierte Hefemengenrechner können zu einer erheblichen Überdosierung führen.

Die hierin enthaltenen Informationen sind nach bestem Wissen und Gewissen zutreffend; dieses Datenblatt ist jedoch nicht als ausdrückliche oder stillschweigende Garantie oder als Verkaufsbedingung für dieses Produkt zu betrachten.



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