



Technisches Datenblatt

MUNICH CLASSIC

WHEAT BEER YEAST

LalBrew Munich Classic™ ist ein echter Weizenbierstamm aus Bayern, der aus der Doemens Academy Culture Collection in Deutschland ausgewählt wurde. Diese Hefe verleiht das für deutsche Weizenbierstile typische würzige und fruchtige Aromaprofil. LalBrew Munich Classic™ produziert im Vergleich zu traditionellen belgischen Weizenbierstämmen wie LalBrew Wit™ einen höheren Gehalt an Estern und Phenolen. LalBrew Munich Classic™ hat eine robuste und beständige Leistung, die sie zu einer guten Wahl für eine Vielzahl traditioneller Weizenbierstile macht. LalBrew Munich Classic™ ist eine echte obergärige Hefe und kann in klassischen offenen Gärbehältern nach traditionellen Methoden abgeschöpft werden. Zu den mit LalBrew Munich Classic™ gebrauten Stilen gehören unter anderem Hefeweizen, Weißbier, Dunkelweizen und Weizenbock.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae*, eine obergärige Hefe.

Typische Analyse der LalBrew Munich Classic™ Hefe:

Trockenmasse in Prozent	93% - 97%
Lebendzellzahl	$\geq 5 \times 10^9$ KBE pro Gramm Trockenhefe
Wildhefe	< 1 pro 10^6 Hefezellen
Diastaticus	in 1g nicht nachweisbar
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 Lallemant's Standardwürze bei 12°C (53.6°F) weist LalBrew Munich Classic™ Hefe folgende Eigenschaften auf:

Kräftige Gärung, die in 7 Tagen abgeschlossen werden kann.

Mittlerer bis hoher Vergärungsgrad und geringe Flockung.

Aroma und Geschmack sind ausgewogen/balanciert mit deutlichen Noten von Banane und Nelke.

Dieser Stamm ist POF-negativ.

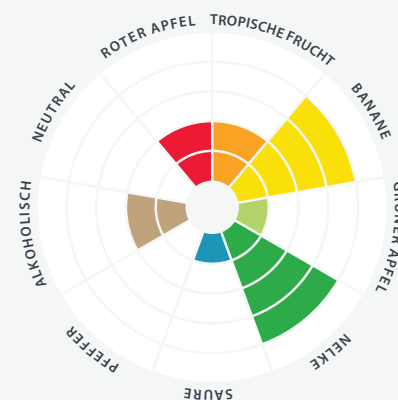
Der optimale Temperaturbereich für LalBrew Munich Classic™ Hefe bei der Herstellung traditioneller Stile ist 17 - 25°C (63° - 77°F).

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

Weizenbier nach bayerischer Art

AROMA

Fruchtig, Banane, Nelke

VERGÄRUNGSGRAD

76 - 83%

GÄRTEMPERATUR

17 - 25°C (63 - 77°F)

ABSETZVERHALTEN

Gering

ALKOHOLTOLERANZ

12% ABV

ANSTELLRATE

50 - 100g/hL



Technisches Datenblatt

MUNICH CLASSIC WHEAT BEER YEAST



ANWENDUNG

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

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



LAGERN

LalBrew Munich Classic™ Hefe sollte in einer vakuumversiegelten Verpackung unter trockenen Bedingungen bei einer Temperatur von unter 4°C (39°F) gelagert werden. LalBrew Munich Classic™ 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 Munich Classic™ 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 Rehydrierungsprotokollen können zu längeren Gärungen, niedrigem Vergärungsgrad und einem erhöhten Kontaminationsrisiko führen. Rehydrierungsverfahren finden Sie auf unserer Website.



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