



Technisches Datenblatt

NOVALAGER

MODERNE HYBRID-LAGERHEFE

LalBrew NovaLager™ ist ein echter untergäriger *Saccharomyces pastorianus*-Hybrid aus der neuartigen Gruppe III -Linie, der ausgewählt wurde, um hochwertige Lagerbiere mit ausgeprägten Geschmackseigenschaften und überlegener Gärleistung zu produzieren. LalBrew NovaLager™ ist ein robuster Lagerbierstamm mit idealen Eigenschaften für die Herstellung von Lagerbier, einschließlich schneller Gärung und hohem Vergärungsgrad. Das ausgeprägte Geschmacksprofil ist sehr rein, mit leichten Esternoten über einen breiten Temperaturbereich. Durch die Expression eines β -Glucosidase-Enzyms kann LalBrew NovaLager™ die Biotransformation von Hopfenbestandteilen fördern und den Hopfengeschmack und das Hopfenaroma akzentuieren. LalBrew NovaLager™ wurde mit klassischen und gentechnikfreien Züchtungsmethoden selektiert, um einen neuartigen *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces eubayanus*-Hybridstamm zu erhalten, der eine neue Gruppe III Lagerbierlinie definiert, die sich von allen anderen traditionellen *Saccharomyces pastorianus*-Stämmen unterscheidet. Dieser Stamm produziert nur wenig VDK/Diacetyl und nutzt eine patentierte Technologie der Universität von Kalifornien in Davis (USA), um sicherzustellen, dass der Stamm keinen Schwefelwasserstoff (H_2S)-Fehlgeschmack produziert und verkürzt somit die Reifezeit bei der Lagerbierherstellung.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Klassifiziert als *Saccharomyces pastorianus*, eine untergärige Hefe.

Typische Analyse der LalBrew NovaLager™ Hefe:

Feststoffgehalt in Prozent	93 % bis 97 %
Lebendzellzahl	$\geq 5 \times 10^9$ KBE pro Gramm Trockenhefe
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



BRAUEIGENSCHAFTEN

In Lallemant's Standardwürze bei 12°C (53.6°F) weist LalBrew NovaLager™ Hefe folgende Eigenschaften auf:

Kräftige Gärung, die in 6 Tagen abgeschlossen werden kann.

Hoher Vergärungsgrad und moderates Absetzverhalten.

Aroma und Geschmack ist rein mit niedrigen bis mittleren Esternoten, kein Schwefel.

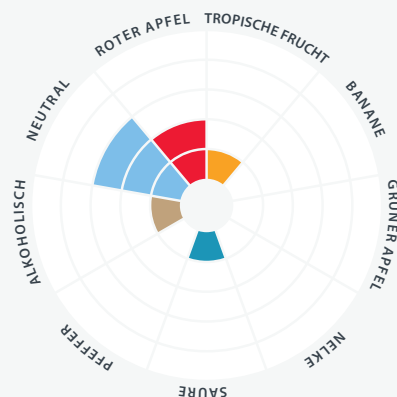
Dieser Stamm ist POF-negativ.

Der optimale Temperaturbereich für LalBrew NovaLager™ Hefe bei der Herstellung traditioneller Stile ist 10 - 20°C (50 - 68°F).

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 bitte nicht, uns unter brewing@lallemand.com zu kontaktieren.**



GESCHMACK & AROMA



FAKTEN

BIERSTILE

Lagerbier

GERUCH

Rein, niedriger bis mittlerer Ester, kein Schwefel

VERGÄRUNGSGRAD

78 - 84%

TEMPERATURBEREICH

10 - 20°C (50 - 68°F)

ABSETZVERHALTEN

Moderate

ALKOHOLTOLERANZ

13% Vol

ANSTELLRATE

50 - 100g/hL



Technisches Datenblatt

NOVALAGER MODERNE HYBRID-LAGERHEFE



ANWENDUNG

Die Anstellrate hat Einfluss auf die Gärleistung und den Geschmack des Bieres. Für LalBrew NovaLager™ Hefe ist eine Anstellrate von 50 - 100 g pro hl Würze ausreichend, um bei den meisten Gärungen optimale Ergebnisse zu erzielen. Bei anspruchsvolleren Gärungen, wie z. B. bei hohem Stammwürzegehalt, hohem Zusatzstoffgehalt oder hohem Säuregehalt, können höhere Anstellraten und zusätzliche Nährstoffe erforderlich sein, um eine gute Gärung zu gewährleisten.

LalBrew NovaLager™ 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 NovaLager™ Hefe sollte in einer vakuumversiegelten Verpackung unter trockenen Bedingungen bei einer Temperatur von unter 4°C (39°F) gelagert werden. LalBrew NovaLager™ 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. Lallemund-Trockenbierhefe 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 NovaLager™ 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. Für Flüssighefe optimierte Hefemengenrechner 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