



Technisches Datenblatt

POMONA

MODERN HYBRID IPA YEAST

LalBrew Pomona™ ist eine Hybridhefe, die für den Geschmack und die Gärleistung in hopfigen Bieren ausgewählt wurde. Benannt nach der Göttin der Obstbäume, erzeugt LalBrew Pomona™ ein einzigartiges und saftiges Geschmacksprofil mit Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Dieser Stamm wurde von unserem Partner Escarpment Laboratories (Kanada) durch fortschrittliche Hefezüchtung und adaptive Laborevolution bei der Gärung von IPAs mit hohem ABV und starker Hopfenzugabe entwickelt. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, stresstoleranter und robuster Stamm, der die Biotransformation und die Trübung für moderne IPA-Stile verbessert.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae*, eine obergärige Hefe.

Typische Analyse der LalBrew Pomona™ Hefe:

Trockenmasse in Prozent	93% - 97%
Lebendzellzahl	$\geq 1 \times 10^9$ KBE pro Gramm Trockenhefe
Wildhefe	< 1 pro 10^6 Hefezellen
Wildhefe Medien	Es ist bekannt, dass dieser Stamm auf einigen Wildhefe Medien wächst, einschließlich LWYM und LCSM
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



BRAUEIGENSCHAFTEN

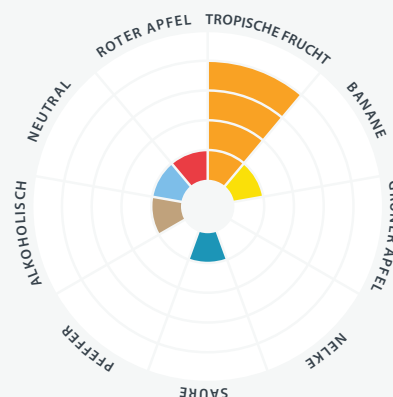
In Lallemant's Standardwürze mit 12° P bei 20°C (68°F) weist LalBrew Pomona™ Hefe folgende Eigenschaften auf:

- Kräftige Gärung, die in 4-5 Tagen abgeschlossen werden kann
- Mittlerer bis hoher Vergärungsgrad und mittlere Flockung
- Aroma mit Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchte und tropische Früchte
- Dieser Stamm ist POF-negativ
- Der optimale Temperaturbereich liegt zwischen 18-22°C (64 - 72°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 nicht, uns unter brewing@lallemand.com zu kontaktieren.



GESCHMACK & AROMA



KURZFAKTEN

BIERSTILE

Hopfenbetonte Biersorten

AROMA

Pfirsich, Zitrusfrüchte und tropische Früchte

VERGÄRUNGSGRAD

75 - 84 %

GÄRTEMPERATUR

18 - 22°C (64 - 72°F)

ABSETZVERHALTEN

Mittel

ALKOHOLTOLERANZ

14% ABV

ANSTELLRATE

50 - 100g/hL



Technisches Datenblatt

POMONA MODERN HYBRID IPA YEAST



VERWENDUNGSZWECK

Die Anstellrate beeinflusst die Gärleistung und den Geschmack des Bieres. Für die LalBrew Pomona™ Hefe ist eine Anstellrate von 50 - 100 g pro hl Würze ausreichend, um bei den meisten Gärungen optimale Ergebnisse zu erzielen.

LalBrew Pomona™ 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 anstellen.



LAGERUNG

LalBrew Pomona™ Hefe sollte in einer vakuumversiegelten Verpackung unter trockenen Bedingungen bei einer Temperatur von unter 4°C (39°F) gelagert werden. LalBrew Pomona™ 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.



DIREKT ANSTELLEN

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 Pomona™ 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.

Messen Sie die Hefe nach Gewicht innerhalb der empfohlenen Anstellrate. Anstellraten Rechner die für Flüssighefe optimiert sind, können zu einer erheblichen Überdosierung führen.

Die hierin enthaltenen Informationen sind nach bestem Wissen korrekt. Dieses Merkblatt ist jedoch nicht als ausdrückliche oder 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