



SafAle™ F-2


 AKTIVE
TROCKENHEFE

ENTWICKELT FÜR FLASCHEN- UND FASSFASSREIFUNG

SafAle™ F-2 wurde speziell für die Nachgärung in der Flasche oder im Fass ausgewählt. Diese Hefe assimiliert nur eine sehr geringe Menge Maltotriose, stattdessen jedoch einfache Zucker (Glukose, Fruktose, Saccharose, Maltose). Sie zeichnet sich durch ein neutrales Aromaprofil aus, respektiert den Charakter des Basisbiers und setzt sich nach Abschluss der Gärung gleichmäßig ab.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulgator E/INS491

SafAle™ F-2 hält hohen Alkoholgehalten (>10 % V/V) stand und bringt dem Bier alle Vorteile der Nachgärung:

- Bierkonservierung durch Verbrauch von Sauerstoff
- Karbonisierung
- Haftet gut am Boden der Flaschen/Fässer und bildet bei der Resuspendierung eine schöne Trübung

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gärleitungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Idealerweise 15 – 25 °C

Dosierung: 2 – 35 g/hl je nach Alkoholgehalt (% vol) und Vorkarbonisierung (CO₂ in g/l) des Biers gemäß nachstehender Tabelle:

		CO ₂ (g/l)			
		0,5	1,5	3	6
Alkoholgehalt (% vol)	g/hl				
	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

Anwendungshinweise:

Rehydratation:

SafAle™ F-2 sollte nicht direkt im Bier rehydriert werden.

Streuen Sie die Hefe in mindestens das 10-Fache ihres Gewichts an sterilem Wasser mit einer Temperatur von 25 – 29 °C. 15 bis 30 Minuten ruhen lassen. Vorsichtig umrühren.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Anwendung:

Geben Sie 5 bis 10 Gramm Zucker pro Liter Bier hinzu (um eine CO₂-Sättigung von 2,5 bis 5,0 g/l zu erhalten). Beimpfen Sie das gesüßte Bier, das Gärtemperatur haben sollte, mit der rehydrierten Hefe. Die Karbonisierung ist in 1 bis 2 Wochen* erreicht.

Nach Abschluss der Nachgärung kann das Bier abgekühlt werden und gewinnt innerhalb von 2 bis 3 Wochen einen runden Geschmack.

* Bei 15 °C kann die Karbonisierung mehr als 2 Wochen dauern.

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > 1,0 *10¹⁰ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE /10⁷ Hefezellen
- Wildhefen¹: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24 °C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION