



## Technisches Datenblatt

# FARMHOUSE

## HYBRID SAISON-HEFE

LalBrew Farmhouse™ ist eine nicht-diastratische Hybridhefe, die für die Herstellung von Bieren im Saison- und Farmhouse-Stil ausgewählt wurde. Dieses Produkt ist das Ergebnis der Forschungs- und Entwicklungsarbeit von Renaissance Yeast in Vancouver BC, Kanada. LalBrew Farmhouse™ wurde mit Hilfe modernster Hybridisierungstechniken selektiert. Das Forschungsteam von Renaissance setzte klassische und gentechnikfreie Methoden ein, um das STA1-Gen zu entfernen, das für die diastatische Aktivität der Saisonhefen verantwortlich ist. Es wurde darauf geachtet, die normale Brauzuckerverwertung beizubehalten, um „trockene“ Saisons zu produzieren. Zusätzlich sorgt die patentierte Technologie der University of California Davis (USA) dafür, dass der Stamm keine schwefelhaltigen Nebengeschmacksstoffe produziert und somit die Aromaeigenschaften der Saisonhefe verbessert.



### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Als obergärige Hefe *Saccharomyces cerevisiae* klassifiziert.

Typische Analysewerte der LalBrew Farmhouse™ Hefe:

<b>Feststoffgehalt in Prozent</b>	93% - 96%
<b>Lebendzellzahl</b>	≥ 5 x 10 <sup>9</sup> pro Gramm Trockenhefe
<b>Wildhefen</b>	< 1 pro 10 <sup>6</sup> Hefezellen
<b>Diastatische Hefe</b>	nicht nachweisbar
<b>Bakterien</b>	< 1 pro 10 <sup>6</sup> Hefezellen

Das fertige Produkt wird erst nach einer strikten Qualitätskontrolle für den Verkauf freigegeben.

\*Siehe Datenblatt für Details



### BRAUEIGENSCHAFTEN

In Lallemand's Standardwürze bei 20°C (68°F) weist die LalBrew Farmhouse™ Hefe folgende Eigenschaften auf:

Kräftige Gärung, die in 5 Tagen abgeschlossen sein kann.

Hoher Endvergärungsgrad und geringes Absetzverhalten

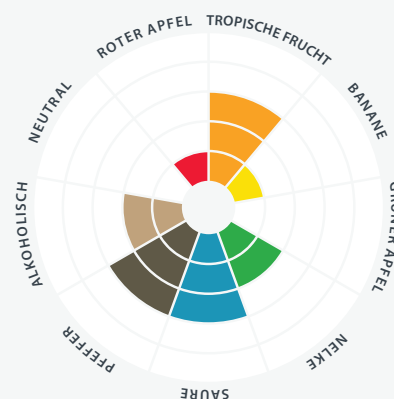
Hinweis: Im Gegensatz zu traditionellen Saison-Stämmen fehlt LalBrew Farmhouse™ das Vorhandensein des STA-1-Gens, daher werden Dextrine nicht verstoffwechselt und es besteht kein Risiko einer Übervergärung und Überkarbonisierung nach der Abpackung.

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

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns unter [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com) zu kontaktieren.



### GESCHMACK & AROMA



### KURZFAKTEN

#### BIERSTILE

Biere im Farmhouse-Stil

#### AROMA

Nelke, Pfeffer, Fruchtnoten

#### VERGÄRUNGSGRAD

Hoch

#### GÄRTEMPERATUR

20 - 30°C (68 - 86°F)

#### ABSETZVERHALTEN

Gering

#### ALKOHOLTOLERANZ

13% Vol

#### ANSTELLRATE

50 - 100g/hL, um ein Minimum von 1 - 2 Millionen Zellen/mL zu erreichen



## ANWENDUNG

Die Anstellrate hat Einfluss auf die Gärleistung und den Geschmack des Bieres. Für LalBrew Farmhouse™-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 hoher Stammwürze, hohem Zuckerzusatz oder hohem Säuregehalt, können höhere Anstellraten und zusätzliche Nährstoffe erforderlich sein, um eine optimale Gärung zu gewährleisten.

*Finden Sie Ihre genaue empfohlene Anstellrate mit unserem Anstellraten-Rechner in unserer „Brewers Corner“ unter [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)*

LalBrew Farmhouse™ kann wie jeder andere Hefetyp gemäß der Standardarbeitsanweisung (SOP) Ihrer Brauerei für die Hefehandhabung wieder angestellt werden. Die Belüftung der Würze ist erforderlich, wenn Sie die Trockenhefe wieder anstellen.

*Weitere Details zu unseren Produkten sowie Tipps und Tricks für die Herstellung von Bieren im Farmhouse-Stil finden Sie in unseren Best-Practice-Dokumenten in unserer „Brewers Corner“ auf [lallemandbrewing.com](http://lallemandbrewing.com)*



## LAGERUNG

LalBrew Farmhouse™ Hefe sollte in einer vakuumversiegelten Verpackung trocken unter 4°C (39°F) gelagert werden. LalBrew Farmhouse™ 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, 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.

Die Leistungsfähigkeit ist bei korrekter Lagerung und vor Ablauf des Verfallsdatums gewährleistet. Lallemand-Brautrockenhefe ist jedoch sehr robust und einige Stämme können kurze Zeiträume unter suboptimalen Bedingungen tolerieren.

*Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir haben ein Team von technischen Vertretern, die Ihnen gerne helfen und Sie bei Ihrer Fermentationsreise begleiten.*



## ANSTELLEN

Sowohl die Rehydrierung als auch das direkte Anstellen von Trockenhefe in die Würze sind akzeptable Anstell-Methoden. Es hat sich gezeigt, dass die Rehydrierung von Lallemand Brauereihefen in sterilem Wasser vor dem Einbringen in die Würze den Stress auf die Zelle beim Übergang von der trockenen in die flüssige Form reduziert. Für die meisten Gärungen ist dieser Stress jedoch nicht signifikant genug, um die Gärleistung und den Geschmack zu beeinflussen, so dass gute Ergebnisse auch beim direkten Anstellen von Trockenhefe in die Würze erzielt werden. Es hat sich gezeigt, dass die Verwendung eines Rehydrationsnährstoffs wie Go-Ferm Protect Evolution die Gärleistung bei anspruchsvollen Gärungen verbessert. Dosieren Sie die Hefe nach Gewicht innerhalb des empfohlenen Dosierbereichs.

Anstellraten-Rechner, die für Flüssighefe optimiert sind, können zu einer deutlichen Überdosierung führen. Für Hilfe bei den Anstellraten verwenden Sie unseren Anstellraten-Rechner, der für LalBrew® Premium-Trockenhefestämme optimiert ist.

*<https://www.lallemandbrewing.com/en/brewers-corner/brewing-tools/pitching-rate-calculator/>*

### REHYDRIERUNG

Bringen Sie die Hefe auf der Oberfläche des 10-fachen ihres Gewichts in sauberem, sterilisiertem Wasser bei 30-35°C (86-95°F) für obergärige Hefen und 25-30°C (77-86°F) für untergärige Hefen auf. Verwenden Sie keine Würze, destilliertes Wasser oder Umkehrosmosewasser, da dies zu einem Verlust der Viabilität führen kann. Rühren Sie vorsichtig um, lassen Sie die Hefe 15 Minuten lang

ungestört stehen und rühren Sie sie dann um, um sie vollständig zu suspendieren. Lassen Sie sie weitere 5 Minuten bei 30-35°C (86-95°F) für obergärige Hefen und 25-30°C (77-86°F) für untergärige Hefen ruhen.

Unverzüglich in gekühlte Würze im Gärbehälter beimpfen. Die Lallemand Brauereihefe wurde so konditioniert, dass sie die Rehydratation übersteht. Die Hefe enthält eine ausreichende Reserve an Kohlenhydraten und ungesättigten Fettsäuren, um ein aktives Wachstum zu erreichen. Ein Belüften der Würze beim ersten Einsatz ist nicht erforderlich.

### DIREKTES ANSTELLEN (OHNE REHYDRIERUNG)

Streuen Sie die Hefe gleichmäßig auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter, während dieser gefüllt wird. Die Bewegung der Würze, die den Gärbehälter füllt, hilft beim Einmischen der Hefe in die Würze.

### KONTAKTIEREN SIE UNS

Für weitere Informationen besuchen Sie uns bitte online unter [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Bei Fragen können Sie uns auch per E-Mail erreichen unter [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)