SIHA

Obergärige Trockenreinzuchthefe
SIHA HiFerm®

B 2.2.26 · ISc
01/2007

Trockenreinzuchthefen für die Bierbereitung

SIHA HiFerm® ist, aus der natürlichen Hefeflora einer deutschen Brauerei selektionierter, obergäriger Reinzuchthefestamm der Gattung Saccharomyces cerevisiae.

Biere vergoren mit SIHA HiFerm® zeichnen sich durch eine ausgeprägte Weizenbieraromatik aus. Die Hefe weist eine gute Gäraktivität sowie ausgezeichnete Flockungseigenschaften auf.

SIHA HiFerm® garantiert:

- Schnellen Fermentationsbeginn
- Gleichbleibende Produktqualität
- Keine Notwendigkeit für einen Kühltransport der Hefe

Betriebsseitige Vorteile für den Einsatz von SIHA HiFerm® sind:

- Größere Produktflexibilität (Herstellen von verschiedene Bierspezialitäten)
- Einsatz bei Versuchssuden (neue Biersorten)
- Variationen im Bereich der Produktentwicklung
- Lizenzbrauverfahren (Qualitätsoptimierung, konstante Produkte)

Anwendung

Um eine Anstellkonzentration von 10 – 20 Millionen Zellen/ml zu erreichen, sind 100 g SIHA HiFerm® auf 100 l Würze zu verwenden.

Rehydrierungsanleitung von SIHA HiFerm®:

Schritt 1:
SIHA HiFerm® auf die Oberfläche der 10-fachen Menge von sterilem (gekochtem) Leitungswasser (30 – 35 °C) streuen.

Schritt 2:
15 – 30 Minuten das Gemisch stehen lassen.
Die Hefepellets sinken zum Großteil langsam in die Flüssigkeit ein. **Kein** Einrühren der Hefe!

Schritt 3:
Langsames Einrühren, der noch nicht gelösten Hefe

Schritt 4:
5 Minuten stehen lassen

Schritt 5:
Temperaturanpassung der rehydrierten Hefe an die kühlere Würze: Wenn die rehydrierte Hefesuspension eine Temperatur von z. B. 30 °C aufweist, dann nur so viele Anteile kühlerer Würze zu geben bis die Endtemperatur der Hefesuspension mindestens 20 °C beträgt. Bitte beachten, dass rehydrierte Hefezellen nur kleine Temperatursprünge (max. Δ 8 – 10 °C) innerhalb von 10 Minuten ertragen.

Schritt 6:
Nach der Temperaturanpassung: Anstellen der Hefe

Schritt 7:
Belüftung der Würze nicht notwendig

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei normalen Gärbedingungen	Anwendungsmenge g/hl bei schwierigen Gärbedingungen
Obergärige Biere	80 – 100	120 – 150

Produkteigenschaften

Mikrobiologische Parameter:

Trockengewicht	93 – 95 %
Lebendzellzahl	≥ 5 * 10^9 Zellen pro Gramm Hefe
Wilde Hefen*	< 1 * 10^6 Zellen pro Gramm Hefe (nach Lysin-Methode)
Bakterien*	< 1 * 10^6 Zellen pro Gramm Hefe

* Das Endprodukt SIHA HiFerm® wird nach ASBC- und EBC-Standards geprüft.

SIHA HiFerm® nach beschriebener Methode rehydriert zeichnet sich durch einen schnellen Fermentationsbeginn und hohen Endvergärungsgrad bei Fermentationstemperaturen von 15 – 24 °C aus. Die gute Flockulationsneigung des Stamms kann durch zusätzliche Abkühlung und/oder Schönungsmitteln verstärkt werden. SIHA HiFerm® wird mit größter Sorgfalt in modernen Produktionsstätten hergestellt, um die höchste Hefeaktivität zu gewährleisten.