



# BrewMasters German Classic W34/70 3G

Aktive Trockenhefe für untergärige Bierarten/Typen wie Lager, Pilsner, Export, Helles, Spezial

## Produktlerläuterung

BrewMasters German Classic W34/70 3G ist ein selektierter Hefestamm der Art *Saccharomyces carlsbergensis* und ist der weltweit beliebteste Stamm für untergärige Lagerbiere. Aufgrund seiner technologischen Eigenschaften wird es von Brauereien, von Handwerksbrauereien über Industriebrauereien bis hin zu Braugruppen auf der ganzen Welt eingesetzt.

Aufgrund der hohen Lebend-Zellzahl wird der Extrakt so schnell wie möglich abgebaut und ein hoher Endgärungsgrad erreicht.

Parallel dazu erfolgt auch eine schnelle Diacetylreduktion. Dadurch wird die Bildung von unerwünschten Fermentationsnebenprodukten verhindert.

Beim Einsatz sind Nationale Regelungen vom Anwender zu prüfen.

Empfohlene Gärtemperatur:	6 - 17 °C
Vergärungsgrad:	hoch (80 - 83 %)
Flockulation:	hoch
Esterprofil:	niedrig
Alkoholtoleranz (Vol.-%):	bis 9,0
Gärungskinetik:	schnell (4 - 5 Tage)
Diacetylproduktion:	niedrig

## Dosage

80 g/hL bis 120 g/hL bei Vergärungstemperatur von bei 10 °C - 17 °C.

Erhöhen Sie die Dosierung bei Temperaturen unter 10 °C um 10g/hL/°C.

## Rehydrierung

Benötigte Menge an Trockenreinzuchthefer in etwa 10facher Zucker- oder Würzmenge bei 25 - 30 °C auflösen und eine Stunde quellen lassen und gelegentlich umrühren bzw. Gefäß schwenken. Für Trockenreinzuchthefer ist eine Belüftung notwendig da dadurch die Hefen nach der Rehydratisierung deutlich schneller in den Status der Gärung wechseln.

**Wichtig:** Bei der Weiterführung der Hefe, sollte immer ein Verhältnis von 1 : 10 eingehalten werden, d. h. wenn im Labor die Rehydratisierung der Hefe vorgenommen wurde und z. B. 5 L Hefe für die Propagation zur Verfügung stehen, sollte der erste Verdünnungsschritt mit 50 L Würze erfolgen.

## Lagerung

Unter Schutzgas verpackt. Kühl und trocken lagern (< 10 °C). Achten Sie darauf, dass die Verpackungen fest verschlossen sind.

Geöffnete Verpackungen müssen verschlossen und bei 4 °C gelagert und innerhalb von 2 Monaten nach dem Öffnen verwendet werden, um die höchste Aktivität und Lebensfähigkeit der Hefe zu gewährleisten.

Verwenden Sie keine weichen oder beschädigten Verpackungen.

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Version 001 – 12/2018 VM – Druck 11.12.2018