



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

Rock Ale

Charakterisierung in Zusammenarbeit mit der Abteilung 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' des Institut Meurice in Brüssel. Rock Ale wird aus einer Auswahl von Stämmen der Brauhefe *Saccharomyces Cerevisiae* hergestellt. Seine Fermentationskinetik ist schnell und hinterlässt wenig Restzucker. Ihre an Zitrusfrüchte und Gewürze erinnernden Esternoten und ihre geringe Sedimentation machen sie zur Hefe der Wahl für Weißbier, Weizenbier und Saisonbiere. Rock Ale zeichnet sich bei der Herstellung von leichten und erfrischenden Bieren aus.

Das Produkt entspricht den geltenden EU-Vorschriften. Die Reinheit und Qualität des Produkts wird von einem Speziallabor kontrolliert.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Latenzzeit: kurz
- Vergaerungsgrad: 80-85%
- Alkoholtoleranz (%vol): bis 7,5
- Esterbildung: 75-80 mg/l
- Bildung höherer Alkohole: 400-420 mg/l
- Bildung von Diacetyl und Pentadion: < 30 ppb
- Sulfitbildung: keine
- Flockung: niedrig
- Sedimentation: niedrig

EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen: > 5.10E9 KBE/g
- Andere Hefen: <1.10E5 KBE/g
- Gesamtbakterien: <5.10E3 KBE/g

DOSERUNG

- Hauptgärung: 50-100 g/ hl
- Optimale Gärtemperatur: 15-25°C

ZUBEREITUNG

- Die notwendige Menge an Hefen in die 10-fache Menge ihres eigenen Gewichts an 23°C-warmem Wasser oder steriler Würze (+/- 3°C) schütten. Vorsichtig rühren und 15 Min. lang stehen lassen.
- Für eine gute Stoffwechselaktivität der Hefe die Temperatur des Hefeansatzes durch Zugabe einer gleichwertigen Menge an Wasser oder steriler Würze senken.
- 5 Min. lang warten und falls nötig den Vorgang wiederholen bis der Temperaturunterschied zwischen dem Hefeansatz und dem Gärtank weniger als 10°C beträgt.
- Dann den Hefeansatz in den Gärtank schütten.

VERPACKUNG & AUFBEWAHRUNG

- - Beutel zu 100 g. Kartons zu 2 kg (4x500 g).
- - Unter Schutzgas verpackt. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (idealerweise zwischen 4 und 10 °C) aufbewahren. Angebrochene Packungen sofort wieder fest verschließen, bei 4 °C aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen aufbrauchen. Beachten Sie das auf der Packung angegebene MHD.

PF/07-01-2022. Zur Verwendung in Brauereien. Zur Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Angaben ohne Gewähr und nach bestem Wissen und Gewissen, ohne Verpflichtung oder Garantie. Hergestellt in Übereinstimmung mit den vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und der FCC empfohlenen Reinheitsspezifikationen für Enzyme, die in Prozessen der Agrar- und Ernährungswirtschaft eingesetzt werden. Die Bedingungen für die Verwendung des Produkts unterliegen der ordnungsgemäßen Einhaltung der geltenden örtlichen Gesetze und Normen.

Brewline®