

TECHNISCHES DATENBLATT

RENAISSANCE YEAST

Aktive gentechnisch unveränderte Trockenhefe

Inhaltsstoffe	
<i>Saccharomyces cerevisiae bayanus</i>	> 99%
Emulgator E491	< 1%

Produktangaben - Aktive Trockenweihenefe	
Kennwert	Spezifikation
Feuchtigkeit	< 8%
Lebensfähige Zellen	$\geq 1 \times 10^{10}$ KBE/g
Wilde Hefe	$< 1 \times 10^5$ KBE/g
Schimmelpilze	$< 1 \times 10^3$ KBE/g
Milchsäurebakterien	$< 1 \times 10^5$ KBE/g
Salmonellen	In 25 g nicht nachgewiesen
Coliforme	< 100 KBE/g
Blei	< 2 mg/kg i.d.Tr.
Quecksilber	< 1 mg/kg i.d.Tr.
Arsen	< 3 mg/kg i.d.Tr.
Kadmium	< 1 mg/kg i.d.Tr.

Aufbewahrungshinweise:

Die Hefe ist ungeöffnet und in der Originalverpackung bei einer Temperatur zwischen 4-15 °C (39-59 °F) in einer trockenen Umgebung sowie unter Schutz vor direktem Sonnenlicht aufzubewahren. Sie darf nicht eingefroren werden! Geöffnete Packungen müssen fest verschlossen und bei einer Temperatur von 4 °C (39 °F) gelagert werden. Nach Anbruch muss die Hefe innerhalb von 7 Tagen aufgebraucht werden. Keine weichen oder beschädigten Packungen verwenden.

Zugabemenge:

200-350 g/1000 L (1.7-2.9 lbs/1000 Gallonen)

Rehydrationsanleitung:

1. Bereiten Sie in einem inerten und sterilen Behälter eine Mischung aus chlorfreiem Wasser und Saft zwischen 6-8 Brix und 38-42 °C (100-108 °F) mit einem zehnfachen Gewicht der Hefe.
2. Mischen Sie vorsichtig die Hefe in das Wasser-Saft-Gemisch und warten Sie 20 Minuten für die Rehydration.
3. Nach erfolgter Rehydration geben Sie der Hefemischung langsam im 5-Minuten Abstand unverdünnten Saft zu, damit sich das Gemisch akklimatisieren kann. Verringern Sie dabei bei jeder Zugabe von Saft die Temperatur um nicht mehr als 5° C (9 °F).
4. Wenn die Temperatur der Hefesuspension weniger als 10 °C (18 °F) wärmer als der Most oder Saft, dem sie zugegeben werden soll, ist, geben Sie langsam die Hefemischung in den Fermentationsbehälter.

Hinweis: Die direkte Zugabe der Trockenhefe zum Most oder Saft wird nicht empfohlen.