

# SmartBev™ Ale

TUM 210



## Ein kontrollierter Gärprozess ist die Grundlage eines jeden guten Bieres

- Das Hefemanagement ist ein entscheidender Teilprozess der Bierproduktion von Bieren mit gleichbleibend hoher Qualität.
- Die Hefepropagation ist ein komplexer, sensibler und zeitaufwändiger Prozess. Werden hier die intern festgelegten Spezifikationen nicht erreicht, kann dies zu zeitlichen und qualitativen Problemen führen.

## SmartBev™ Ale hilft der Brauindustrie bei der Optimierung der Hefepropagation

- Reduzieren Sie Komplexität und Planungszeit Ihrer Propagationen und straffen Sie den Arbeitsablauf, um Zeit zu sparen und nebenbei die Flexibilität in der Produktion zu erhöhen.
- Erhöhen Sie die Konsistenz sowohl während der Propagation als auch in der Hauptgärung, um die Bierqualität zu verbessern und die Produktionsplanung zu erleichtern.

## Spezifikationen für SmartBev™ Ale - TUM 210

STAMM	GATTUNG	HEFEKLASSIFIZIERUNG	DOSIERUNG	GESAMTZELLZAHL
TUM 210	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Obergärige Hefe <sup>1</sup>	1 Beutel pro 10 hl Würze	$> 1 \cdot 10^9$ KBE/g

Der Ale-Hefestamm SmartBev™ Ale - TUM 210 wird in einem optimierten, tiefgekühlten Flüssigformat (FLY - Frozen Liquid Yeast) geliefert, um Ihnen die Inokulation der Hefepropagation zu erleichtern

SmartBev™ Ale - TUM 210 ist ein englischer Ale-Hefestamm mit vielseitigem Anwendungsspektrum. Er wird im **Beutelformat mit  $> 1 \cdot 10^{12}$  KBE (aktive Zellen)** mit höchster Qualität geliefert und dient zum Brauen einer Vielzahl von Ale-Bieren. Das tiefgekühlte Flüssigformat hat eine lange **Haltbarkeit von 18 Monaten** bei  $< -45$  °C und hält die Hefezellen in einem Ruhezustand, sodass diese sofort nach dem Auftauen (1-1½ Stunden bei 30 °C) gebrauchsbereit sind. Sie können einen  $> 10$ -fachen Anstieg der Hefezellzahl innerhalb der ersten 24 Stunden erwarten.

Als POF-negativer Ale-Hefestamm ist SmartBev™ Ale - TUM 210 besonders zur Produktion von Bieren mit einer geringen Fruchtigkeit, im Vergleich zu anderen English Ales, geeignet. Seine Esterbildung kann mithilfe der Gärtemperatur gesteuert werden, sodass dieser Hefestamm für verschiedenste Biersorten verwendet werden kann.



Chr. Hansen kümmert sich um die Logistik einer problemlosen Lieferkette der gefrorenen Hefe, damit Sie sich ganz auf das Brauen Ihrer Biere konzentrieren können.

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*



## Weihenstephan und Chr. Hansen gewährleisten ein hochwertiges Produkt für jeden Brauansatz.

Jeder Beutel durchläuft eine umfassende Qualitätskontrolle, sowohl bei Chr. Hansen als auch am Forschungs-zentrum Weihenstephan, um ein einwandfreies Produkt mit einer Gesamtzellzahl von  $\geq 1.0 \cdot 10^9$  KBE/g zu gewährleisten.

METHODE	SMARTBEV™ ALE
Bierschädliche Bakterien - <i>Mikroskopische Voruntersuchung und Anreicherung in NBB-Bouillon</i>	Ohne Befund und negativ in 1,0 ml
Wilde Hefen - <i>Anreicherung in YM-Bouillon + CuSO<sub>4</sub></i>	Negativ in 0,1 ml
Bakterien in Kulturhefe - <i>Anreicherung in Hefewasser</i>	Negativ in 1,0 ml
PCR - Identifikation <i>S. cerevisiae var. diastaticus</i>	Negativ in 0,1 ml
Aerobe Bakterien - <i>Anreicherung in Würze + Actidion</i>	Negativ in 1,0 ml
Aerobe Bakterien - <i>Anreicherung auf WLD - Agar</i>	0 KBE in 0,1 ml

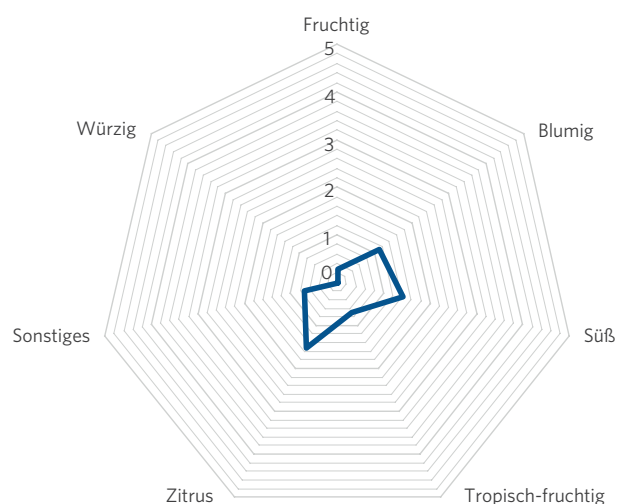
Vor der Freigabe wird von jeder Charge zusätzlich eine standardisierte Methode zur Bestimmung des Azidifikationspotenzials („pH-Sturz“) durchgeführt, wodurch höchste Vitalität gewährleistet wird.

## TUM 210 kann für alle Arten von American oder English Ales sowie für POF-negative, obergärige Biere verwendet werden.

Der Produktion von erfrischenden Pale Ales mit zitrusartigen und blumigen Noten steht somit nichts mehr im Wege.

### Aromaprofil eines Pale Ale mit SmartBev™ Ale - TUM 210

Sensorische Bewertung von 0 bis 5, wobei 5 eine hohe Intensität eines bestimmten Attributs bedeutet; bei 0 ist das Attribut für den Verkoster nicht vorhanden<sup>2</sup>.



1: Die Begriffe „unter-“ und „obergärig“ beschreiben das Verhalten der modernen Hefe nicht gut. Diese Bezeichnungen werden jedoch bei den Akkreditierungsverfahren verwendet, weshalb wir uns weiterhin auf diese Unterscheidung beziehen.

2: Daten von der TUM, basierend auf der Propagation von Schrägagar.