



Hefestämme
weltweiter Vertrieb

Das Hefezentrum

Das Angebot umfasst:

- Den Bezug von Brauereihefen weltweit, schnell und unkompliziert
- Technologische und mikrobiologische Charakterisierung der angebotenen Hefestämme
- Mikrobiologische Qualitätskontrolle der Brauereihefestämme gemäß den Richtlinien eines akkreditierten Labors
- Untersuchung brauereispezifischer Problemstellungen der Hefetechnologie
- Hinterlegung von brauereieigenen Hefestämmen
- Beratung, technische und technologische Unterstützung
- Hefestamm-spezifische Forschung und Entwicklung

Das Hefezentrum

Bestellung Ihrer Hefe weltweit – schnell und zuverlässig

Der Versand Ihrer Bestellung erfolgt bei uns über:

- Flüssighefe in Flaschen
- Hefe auf steriler Watte
- Hefe auf Schrägagar



Hefe als Flüssigkultur

Hefe als Wattekultur

Hefe als Schrägagarkultur

Lieferung ins In- und Ausland. Versandkosten ins Ausland auf Anfrage.

Wir stehen gerne für Ihre Fragen zur Verfügung.
Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns per E-Mail.



Die Produktpalette

Es steht eine große Auswahl an Hefestämmen zur Verfügung.

Unsere Produktpalette umfasst:

- Untergärige Bruch- und Staubhefen
- Obergärige Weißbier-, Kölsch-, Altbier-, Ale-, Stout- und Lambic-Hefen
- Wein-, Sekt- und Brennereihefen
- Individuelle Spezialhefen für Bier- und Getränkeinnovationen
- Bakterienstämme: biologische Säuerung, alternative Getränke

Die Qualitätskontrolle

Mikrobiolog. Untersuchung der Hefestämme auf Abwesenheit von:

- Bierschädlichen Bakterien
- „Falschen“ Bierhefen
- Fremdhefen
- Begleitflora

mittels Nährmedien und spezifischer Real-Time-PCR Methoden

Ihr Sicherheitsdepot

Es ist möglich, Ihre Hefestämme im Forschungszentrum Weihenstephan hinterlegen und sichern zu lassen. Somit ist Ihre betriebsspezifische Hefe jederzeit für Sie abrufbar.

- Reinzucht anlegen
- Reinheit überprüfen
- Dauerkultur (Kryobank-Dauerkultur -80 °C) und Schrägagar

Ihre Bestellung bequem auf folgendem Weg:

- Telefon: +49 (0)8161/71-24 56
- Fax: +49 (0)8161/71-41 81
- E-Mail: blq@tum.de

Weitere Informationen zu den Hefen auf unserer Website:

www.blq-weihenstephan.de

