



SafBrew™ HA-18



LIEVITO
SECCO ATTIVO

LA SCELTA Ovvvia PER BIRRE ad alto contenuto alcolico

SafBrew™ HA-18 è una potente soluzione (composta da lievito secco attivo POF+ ed enzimi) per la produzione di birre ad alta densità (high gravity) e particolarmente alcoliche, ad esempio le Strong Ale, le Barley Wine e le birre ad alta densità affinate in legno. Presenta un'ottima resistenza alla pressione osmotica e alle elevate temperature di fermentazione (lievito termotollerante).

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), maltodestrina, glucoamilasi da *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), emulsionante (sorbitano monostearato E/INS491)

Esteri totali
elevati

Alcoli superiori
totali
elevati

Attenuazione
apparente
98-102%

Flocculazione
-

Sedimentazione
medi

Condizioni sperimentali: Mosto standard in tubo EBC a 15°P a 20°C.

I lieviti secchi per birra Fermentis sono noti per la loro capacità di produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto esperimenti di fermentazione in condizioni di laboratorio con mosto standard per tutti i ceppi e a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore, quindi 14°C / SafAle: 20°C). Ci siamo concentrati sui seguenti parametri: Produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica di fermentazione.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale si consiglia di rispettare le istruzioni di fermentazione prescritte. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Ottimale: 25°C – 35°C

Inoculo: Disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso 10 volte superiore a 25 - 35°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

In alternativa, è anche possibile inocularlo direttamente; a seconda delle attrezzature, delle abitudini e delle sensazioni, da 25°C a 37 °C.

SafBrew™ HA-18 non è idoneo al reinoculo.

Dosaggio: 100 – 160 g/hL



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO

Analisi tipica:

- Lievito vivo > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Lieviti “selvaggi”¹: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ HA-18



THE OBVIOUS CHOICE FOR VERY HIGH GRAVITY BEERS

SafBrew™ HA-18 is a powerful solution (consisting of POF+ Active Dry Yeast and enzymes) for the production of high-gravity and particularly high alcoholic beers - such as strong ales, barley wines and barrel aged beers with very high density. It has a very good resistance to osmotic pressure and high fermentation temperatures (thermotolerant yeast).

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Glucoamylase from *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Maltodextrin, Emulsifier: sorbitan monostearate (E/INS 491)

Total esters
high

Total superior
alcohols
high

Apparent
attenuation
98-102%

Flocculation
-

Sedimentation
medium

Experimental conditions: Standard wort in EBC tube at 15°P at 20°C/68°F.

Fermentis dry brewing yeasts are well known for their ability to produce a large variety of beer styles. In order to compare our strains, we ran fermentation trials in laboratory conditions with a standard wort for all the strains and standard temperature conditions (SafLager: 12°C/53,6°F for 48h then 14°C/57,2°F / SafAle: 20°C/68°F). We focused on the following parameters: Alcohol production, residual sugars, flocculation and fermentation kinetic.

Given the impact of yeast on the quality of the final beer it is recommended to respect the prescribed fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

Fermentation temperature: Optimum: 25°C – 35°C (77.0°F – 95.0°F)

Pitching:

Sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water or boiled and hopped wort at 25 to 35°C (77°F to 95°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Alternatively, you can also pitch directly; depending on your equipment, habits and feelings at 25°C to 37 °C (77°F to 98.6°F)

The SafBrew™ HA-18 is not suitable for re-pitching or for bottle and cask conditioning.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

Dosage instruction: 100 – 160g/hL / 0,13 – 0,21 oz/gal

Typical analysis:

- Viable yeast > $1.0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
 - Purity : > 99.999 %
 - Lactic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
 - Acetic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
 - Pediococcus: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
 - Total Bacteria: < 5 cfu / 10^7 yeast cell
 - "Wild" Yeast¹: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
 - Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation
- ¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C/77°F without affecting its performances. Peaks up to 40°C/104°F are allowed for a limited period of time (less than 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

Shelf life:

36 months from production date. Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ HA-18



AKTIVE
TROCKENHEFE

DIE KLARE WAHL FÜR VERY-HIGH-GRAVITY-BIERE

SafBrew™ HA-18 ist eine leistungsfähige Lösung (aus aktiver Trockenhefe und Enzymen) zur Herstellung von schweren und besonders alkoholreichen Bieren wie Strong-Ales, Barley Wine und fassgereiften Bieren mit sehr hoher Stammwürze. Sie besitzt eine hohe Resistenz gegenüber osmotischem Druck und hohen Gärtemperaturen (thermotolerante Hefe).

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), Maltodextrin, Glucoamylase aus *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Emulgator E491 (Sorbitanmonostearat)

Gesamt-Ester
hoch

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
mittel

Scheinbarer
Vergärungsgrad
98-102%

Bruchbildung
-

Sedimentation
mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 15 °P bei 20 °C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Optimal: 25–35 °C

Anstellen:

Streuen Sie die Hefe in mindestens das 10-Fache ihres Gewichts an sterilem Wasser oder gekochter und gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25–35 °C. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme in den Gärkessel geben.

Alternativ können Sie die Beimpfung auch direkt vornehmen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Vorlieben, bei 25–37 °C.

The SafBrew™ HA-18 is nicht zum Wiederanstellen geeignet.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


 AKTIVE
 TROCKENHEFE

Dosierungsanweisung: 100 – 160g/Hl

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > 1,0 *10¹⁰ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE /10⁷ Hefezellen
- Wildhefen^{1.}: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

^{1.} EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ HA-18



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

LE CHOIX INCONTOURNABLE POUR LES BIÈRES À TRÈS HAUTE DENSITÉ

SafBrew™ HA-18 est une solution efficace (composée de levure active sèche POF+ et d'enzymes) pour la production de bières à haute densité et avec un taux d'alcool particulièrement élevé - comme les Strong Ales, les barley wines, et les bières vieilles en barriques à très haute densité. Elle a une bonne résistance à la pression osmotique ainsi qu'aux températures de fermentation élevées (levure thermotolérante).

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), maltodextrine, glucoamylase issue d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), émulsifiant E/INS491 (monostéarate de sorbitane)

Esters totaux
élevé

Alcools
supérieurs totaux
élevé

Atténuation
apparente
98-102 %

Floculation
-

Sédimentation
moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 15°P et 20°C.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont renommées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons réalisé des essais de fermentation en laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et des conditions de températures standard (SafLager : 12 °C pendant 48 h, puis 14 °C / SafAle : 20 °C). Nous nous sommes intéressés aux paramètres suivants : production d'alcool, sucres résiduels, floculation et cinétique fermentaire.

Étant donné l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, il est recommandé de respecter les instructions de fermentation prescrites. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

Température de fermentation : optimale : 25 °C - 35 °C

Ensemencement :

Saupoudrer la levure dans au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné à une température de 25 à 35 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Vous pouvez également ensemercer directement, en fonction de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies, à une température de 25 °C à 37 °C.

La solution SafBrew™ HA-18 ne convient pas à un réensemencement ou à un conditionnement en bouteille ou en fût.

Instruction de dosage : 100 à 160 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

Analyse typique :

- Levure viable > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactéries lactiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries acétiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu / 10^7 cellule de levure
- Levures « sauvages »¹ : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage : Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il existe une exception à ces règles.

Durée de conservation : 36 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION