

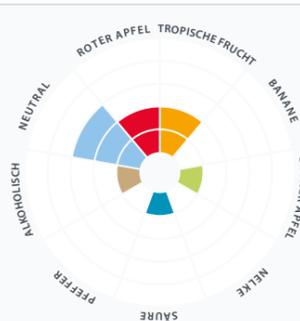
LalBrew® WINDSOR
BRITISCHE ALE-HEFE
Saccharomyces cerevisiae

LalBrew® Windsor Ale Hefe ist eine echte englische Ale-Hefe, die ein ausgewogenes fruchtiges Aroma erzeugt und dem Bier einen leicht frischen Hefegeschmack verleiht. Mit LalBrew® Windsor kreierte Biere werden in der Regel als vollmundige, fruchtige englische Biere bezeichnet. Brauer wählen Windsor, um Biere herzustellen, die vom hellen Ale bis zum Porter mit mäßigem Alkoholgehalt und den Geschmacks- und Aromaeigenschaften der besten traditionellen Biere reichen. Traditionelle Stile, die mit dieser Hefe gebraut werden, sind unter anderem Milds, Bitter, Irish Reds, English Brown ales, Porters und Sweet Stouts.

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG
Kräftige Gärung, die in 3 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH 15°C (59°F) bis 22°C (72°F)	FLOKKULATION Niedrig
ALKOHOLTOLERANZ 12% ABV	VERGÄRUNGSGRAD Mittel



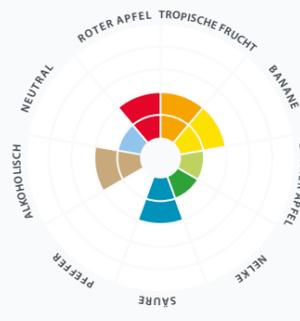
LalBrew® WIT
WEISSBIER HEFE
Saccharomyces cerevisiae

Die LalBrew® Wit-Hefe stammt aus der Hefekultursammlung der Doemens-Akademie zur Herstellung von Weizenbiersorten. Die Ester- und Phenolproduktion ist geringer als bei traditionellen Weißbier Stämmen wie z.B. Munich Classic. LalBrew® Wit liefert ein Grundprofil von Bananen- und Gewürzaromen, aber lässt dem Brauer Raum anderer Gewürzzusätze herauszustellen. Traditionelle Stile die mit dieser Hefe gebraut werden, sind unter anderem Belgian White, American Wheat, Berliner Weisse, Gose, Hefeweizen, Dunkles Weizen und Weizenbock.

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG
Kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH 17°C (63°F) bis 22°C (72°F)	FLOKKULATION Niedrig
ALKOHOLTOLERANZ 12% ABV	VERGÄRUNGSGRAD Mittel bis hoch



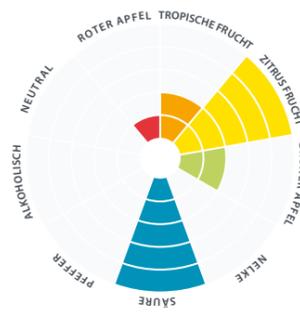
WildBrew™ HELVETICUS PITCH
BAKTERIEN
Lactobacillus helveticus

WildBrew™ Helveticus Pitch ist ein hochleistungsfähiges, hochreines Milchsäurebakterium, das speziell für seine Fähigkeit ausgewählt wurde, eine breite Palette an Sauerbieren herstellen zu können. WildBrew™ Helveticus Pitch erzeugt ein intensives und scharfes Zitrusaromaprofil, das sowohl für traditionelle als auch für moderne Sauerbiersorten typisch ist. Wenn es bei optimaler Temperatur und unter den richtigen Bedingungen eingesetzt wird, ist es eine leistungsstarke, sichere und einfache Methode zur Handhabung von Bakterien für verschiedene Bier- und Würzesäuerungstechniken, wie z.B. ein typischer Säuerungsprozess im Kessel. Neben einer hervorragenden Leistungsfähigkeit bietet WildBrew™ Helveticus Pitch dem Brauer auch konstante Ergebnisse.

GESCHMACK & AROMA

HOPFENTOLERANZ
In Labortests wurde das Wachstum gehemmt bei: 4ppm Alpha-Säure und 4ppm Beta-Säure

TEMPERATURBEREICH 38°C (100°F) bis 45°C (113°F)	AROMA Starke Zitrus, spritzig, intensiv sauer
PH-BEREICH 3.0 - 3.5	ANSTELLRATE 10g/hl



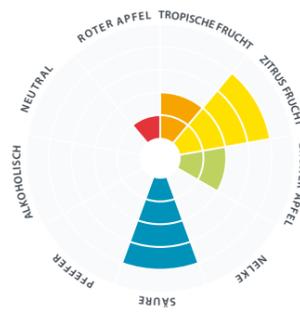
WildBrew™ SOUR PITCH
BAKTERIEN
Lactobacillus plantarum

WildBrew™ Sour Pitch ist ein leistungsstarkes, hochreines Milchsäurebakterium, das speziell für seine Fähigkeit ausgewählt wurde, eine breite Palette von Sauerbiersorten konsistent herzustellen. WildBrew™ Sour Pitch erzeugt ein sauberes und ausgewogenes Zitrusaroma, das sowohl für traditionelle als auch für moderne Sauerbierstile typisch ist. Bei Zugabe bei optimaler Temperatur und unter den richtigen Bedingungen, ist es ein leistungsstarker, sicherer und einfacher Weg, Bakterien für verschiedene Biersäuerungstechniken, wie z.B. einen typischen Säuerungsprozess in der Sudpfanne (kettle souring), zu verwenden.

GESCHMACK & AROMA

HOPFENTOLERANZ
In Labortests wurde das Wachstum gehemmt bei: 4ppm Alpha-Säure und 8ppm Beta-Säure

TEMPERATURBEREICH 30°C (86°F) bis 40°C (104°F)	AROMA Zitrus, spritzig, sauer
PH-BEREICH 3.2 - 3.5	ANSTELLRATE 10g/hl



LALLEMAND

LALLEMAND BREWING

PREMIUM BIERHEFEN & BAKTERIEN

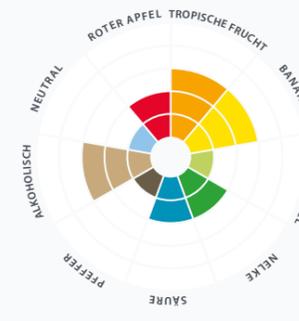
LalBrew® ABBAYE
ALE-HEFE FÜR BELGISCHE BIER STILE
Saccharomyces cerevisiae

LalBrew® Abbaye ist eine Ale-Hefe belgischen Ursprungs. Ausgewählt für ihre Fähigkeit, Biere nach belgischer Art zu vergären, die von niedrigem bis hohem Alkoholgehalt reichen können, produziert LalBrew® Abbaye die für belgische und Trappist Biere typische Würze und Fruchtigkeit. Bei der Gärung bei höheren Temperaturen sind die typischen Aromen Tropenfrüchte, würzig und bananenartig. Bei niedrigeren Temperaturen produziert LalBrew® Abbaye Aromen dunklerer Früchte wie Rosinen, Datteln und Feigen. Traditionelle Stile, die mit dieser Hefe gebraut werden, sind unter anderem Belgisch Weiß, Belgisch Blond, Belgisch Gold, Dubbel, Tripel und Quad.

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG
Kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH 17°C (63°F) bis 25°C (77°F)	FLOKKULATION Mittel bis hoch
ALKOHOLTOLERANZ 14% ABV	VERGÄRUNGSGRAD Hoch



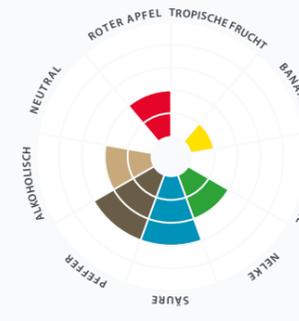
LalBrew® BELLE SAISON
BELGISCHE SAISON-HEFE
Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus

LalBrew® Belle Saison ist eine belgische Bierhefe, die speziell für ihre Fähigkeit, Saisonbiere herzustellen, ausgewählt wurde. LalBrew® Belle Saison ist eine übervergärende Diastaticus-Hefe, die es den Brauereien ermöglicht, die typischen hohen Vergärungsgrade dieses klassischen Stils zu erreichen. Die mit LalBrew® Belle Saison gebrauten Biere sind fruchtig, würzig und erfrischend und wurden für die Gärung bei warmer Temperatur und nach traditionellen "Farmhouse"-Produktionsmethoden entwickelt.

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG
Schnelle Angärung und kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH 15°C (59°F) bis 35°C (95°F)	FLOKKULATION Niedrig
ALKOHOLTOLERANZ 15% ABV	VERGÄRUNGSGRAD Hoch



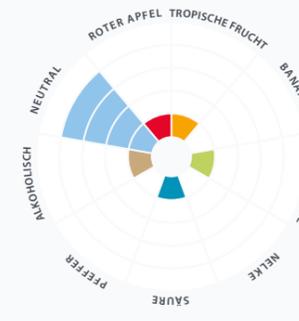
LalBrew® BRY-97
AMERIKANISCHE WESTKÜSTE ALE HEFE
Saccharomyces cerevisiae

LalBrew® BRY-97 ist eine amerikanische Bierhefe im Stil der Westküste, die aus der Stammsammlung des Siebel Institutes ausgewählt wurde, weil sie qualitativ hochwertige Biere produzieren kann. LalBrew® BRY-97 ist ein neutraler Stamm mit hoher Flockungsfähigkeit, der für die Herstellung einer Vielzahl von Biersorten nach amerikanischer Art verwendet werden kann. Durch die Expression eines β-Glucosidase-Enzyms kann LalBrew® BRY-97 die Biotransformation des Hopfens fördern und den Geschmack und das Aroma des Hopfens hervorheben. Traditionelle Biere, die mit LalBrew® BRY-97 hergestellt werden, beinhalten unter anderem Cream-Ale, American Wheat, Scotch Ale, American Pale Ale, American Amber, American Brown, American IPA, American Stout, Russian Imperial Stout, Imperial IPA, Roggen/Rye, Old Ale und American Barleywine.

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG
Schnelle Angärung und kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH 15°C (59°F) bis 22°C (72°F)	FLOKKULATION Hoch
ALKOHOLTOLERANZ 13% ABV	VERGÄRUNGSGRAD Mittel bis hoch





LalBrew® CBC-1 wurde speziell aus der Lallemand Hefestammsammlung aufgrund seiner Sekundärgärungseigenschaften ausgewählt und wird für die Fass- und Flaschengärung empfohlen. LalBrew® CBC-1 ist für eine effiziente Zweitgärung von Bier aufgrund seiner hohen Alkohol- und Druckbeständigkeit geeignet. Der Geschmack ist neutral, daher bleibt der ursprüngliche Charakter des Bieres erhalten. Die Hefe setzt sich ab und bildet am Ende der Gärung einen festen Bodensatz. LalBrew® CBC-1 kann für die primäre Gärung von trockenem Cidre oder Met verwendet werden. Maltotriose wird bei der primären Gärung von Bier nicht verstoffwechselt. Daher eignet sich LalBrew® CBC-1 gut für süßere Fruchtbiere oder vollmundige, malzbetonte Biere.



LalBrew® Diamond Lager Hefe ist eine echte untergärige Hefe aus der Hefekultursammlung der Doemens-Akademie. (statt mit Ursprung in Deutschland). Diamond Lager Hefe liefert eine ausgezeichnete Gärleistung und hat die Fähigkeit, saubere, authentische untergärige Biere zu produzieren. Zu den traditionellen Stilen, die mit LalBrew® Diamond Lager Hefe gebraut werden, gehören unter anderem Münchner Helles, Dortmunder Export, Deutsches Pils, Böhmisches Pilsner, American Pilsner, Wiener Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American Lager, Münchner Dunkel, Schwarzbier, Traditioneller Bock, Doppelbock, Eisbock und California Common.



LalBrew® Köln ist ideal für das Brauen von traditionellen Kölsch-Bieren und anderen neutralen Ales geeignet. Der neutrale Charakter dieser Sorte betont zarte Hopfenaromen und verleiht subtile fruchtige Ester. Durch die Expression eines β -Glucosidase-Enzyms kann LalBrew® Köln die Biotransformation des Hopfens fördern und den Geschmack und das Aroma des Hopfens hervorheben. Kältere Gärungen werden neutraler im Charakter sein, während wärmere Gärungen ein fruchtigeres Esterprofil aufweisen.



LalBrew® London ist eine echte englische Ale-Hefe, die für zuverlässige Gärleistung und moderate Esterproduktion ausgewählt wurde, die Malz- und Hopfenaromen hervorheben. LalBrew® London wurde aus der Lallemand Hefestamm Sammlung ausgewählt und ist eine ausgezeichnete Wahl, nicht nur für das Brauen von Extra Special Bitter, sondern auch für andere authentische britische Traditionsstile wie Pale Ale, Bitter und Mild. LalBrew® London kann auch für die Herstellung von Cider verwendet werden.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Für weitere Informationen besuchen Sie uns bitte online unter www.lallemandbrewing.com

GESCHMACK

GÄRUNG

- Hauptgärung von Fruchtbiere, vollmundige, malzbetonte Biere, trockenen Cidre und Met.
- Sekundärgärung von allen Bierstilen.

ALKOHOLTOLERANZ

18% ABV für die Hauptgärung
12-14% ABV für die Nachgärung

SONSTIGE ANMERKUNGEN

CBC-1 enthält ein ausreichendes Reservoir an Kohlenhydraten und ungesättigten Fettsäuren, und die Zellteilung (typischerweise eine Teilung) tritt wahrscheinlich in der Flasche auf.

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG

Schnelle Angärung und kräftige Gärung, die in 5 Tagen abgeschlossen sein kann **

TEMPERATURBEREICH
10°C (50°F) bis 15°C (59°F)

FLOKKULATION
Hoch

ALKOHOLTOLERANZ
13% ABV

VERGÄRUNGSGRAD
Hoch

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG

Kann in 7 Tagen abgeschlossen sein, etwas langsamer als die meisten Ale-Hefen

TEMPERATURBEREICH
12°C (54°F) bis 20°C (68°F)

FLOKKULATION
Mittel bis hoch

ALKOHOLTOLERANZ
9% ABV

VERGÄRUNGSGRAD
Mittel bis hoch

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG

Kräftige Gärung, die in 3 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH
18°C (65°F) bis 22°C (72°F)

FLOKKULATION
Niedrig

ALKOHOLTOLERANZ
12% ABV

VERGÄRUNGSGRAD
Mittel



LalBrew® Munich Classic ist eine bayerische Weißbier Hefe, die aus der Doemens Stammsammlung ausgewählt wurde. Sie vermittelt das für deutsche Weißbierstile typische würzige und fruchtige Aromaprofil. Dieser Stamm ist einfach zu verwenden für eine Vielzahl von Rezeptvariationen und Gärbedingungen, was ihn zu einer guten Wahl für eine Reihe von traditionellen Weißbiersorten macht. Als echte obergärige Hefe kann LalBrew® Munich Classic auf traditionelle Weise von der Oberfläche in klassischen offenen Gärbehälter abgeschöpft werden. Die mit LalBrew® Munich Classic gebrauten Stile umfassen unter anderem Weizen/- Weissbier, Dunkelweizen und Weizenbock.



LalBrew® New England ist eine Ale-Hefe, die speziell für ihre Fähigkeit ausgewählt wurde, ein einzigartiges fruchtiges Esterprofil zu produzieren, das in Biersorten von der Ostküste der USA erwünscht ist. Eine typische Gärung mit LalBrew® New England wird tropische und fruchtige Ester produzieren, insbesondere Steinobst wie Pfirsich. Durch die Expression eines β -Glucosidase-Enzyms kann LalBrew® New England die Biotransformation des Hopfens fördern und den Geschmack und das Aroma des Hopfens hervorheben. LalBrew® New England weist einen mittleren bis hohen Vergärungsgrad mit mittlerem Absetzverhalten auf, was es zu einer perfekten Wahl für amerikanische Ostküstenbiere macht.



LalBrew® Nottingham ist eine Brauhefe nach englischer Art, die aufgrund ihrer hohen Leistung und Vielseitigkeit für eine Vielzahl von Bier-Stilen und Gärbedingungen ausgewählt wurde. Zu den traditionellen Stilen, die mit dieser Hefe gebraut werden, gehören unter anderem Pale Ales, Ambers, Porters, Stouts und Barley Wines. Zusätzlich zu diesen traditionellen Stilen kann LalBrew® Nottingham unter anderem für die Herstellung von Golden Ale, Kölsch, IPA und Imperial Stout verwendet werden. LalBrew® Nottingham ist ein relativ neutraler Ale-Stamm, der stresstolerant ist und somit eine gute Wahl für hohe Stammwürzen, Säure und andere anspruchsvolle Gärbedingungen ist.



Kveik ist ein norwegisches Wort, das Hefe bedeutet. In der norwegischen Bautradition wurde Kveik durch Trocknen konserviert und so von Generation zu Generation weitergegeben. Kveik ist die ursprüngliche, traditionelle Trockenhefe! Der LalBrew® Voss-Stamm wurde von Sigmund Gjernes (Voss, Norwegen) isoliert, der diese Kultur mit traditionellen Methoden seit den 1980er Jahren konserviert und sie großzügig der Braugemeinschaft zur Verfügung stellt. LalBrew® Voss vergärt in einem Temperaturbereich zwischen 25-40°C (77-104°F) mit einem sehr hohen optimalen Gärtemperaturbereich von 35-40°C (95-104°F). Innerhalb des optimalen Temperaturbereichs werden sehr schnelle Gärungen erreicht. Der Endvergärungsgrad wird typischerweise innerhalb von 2-3 Tagen erreicht. Das Geschmacksprofil ist über den gesamten Temperaturbereich: neutral mit subtilen Fruchtnoten von Orange und Zitrusfrüchten. Das Absetzverhalten ist sehr hoch, welches klare Biere ohne Filtration oder Verwendung von Prozesshilfsmitteln ermöglicht.

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG

Kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH
17°C (63°F) bis 22°C (72°F)

FLOKKULATION
Niedrig

ALKOHOLTOLERANZ
12% ABV

VERGÄRUNGSGRAD
Mittel bis hoch

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG

Kann in 7 Tagen abgeschlossen sein, etwas langsamer als die meisten Ale-Hefen

TEMPERATURBEREICH
15°C (59°F) bis 22°C (72°F)

FLOKKULATION
Mittel

ALKOHOLTOLERANZ
9% ABV

VERGÄRUNGSGRAD
Mittel bis hoch

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG

Kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen sein kann*

TEMPERATURBEREICH
10°C (50°F) bis 22°C (72°F)

FLOKKULATION
Hoch

ALKOHOLTOLERANZ
14% ABV

VERGÄRUNGSGRAD
Hoch

GESCHMACK & AROMA

GÄRUNG

Kräftige Gärung, die in 2-3 Tagen abgeschlossen sein kann***

TEMPERATURBEREICH
25°C (77°F) bis 40°C (104°F)
Optimal: 35°C (95°F) bis 40°C (104°F)

FLOKKULATION
Sehr hoch

ALKOHOLTOLERANZ
12% ABV

VERGÄRUNGSGRAD
Mittel bis hoch

* In Lallemand Standardwürze bei 20°C ** In Lallemand Standardwürze bei 12°C *** In Lallemand Standardwürze bei 39°C