

# Diamond Lager Yeast



## HERKUNFT UND KLASSIFIZIERUNG

*Saccharomyces pastorianus* aus der Hefekultursammlung der Doemens-Akademie.

## VERPACKUNGSEINHEITEN

11 g und 500 g.

## CHARAKTERISTIKA

Typische deutsche Lager-Hefe. Frischer, klarer Abgang.

## BIERTYPEN

Lager, Pilsener, Helles, Wiener Lager, Bock, Schwarzbier, Märzen.

## REHYDRATIONSMEDIUM

Die Rehydratation sollte in verdünnter Würze (2-6 °P/OG 1.008-1.024) erfolgen um die Hefe zu reaktivieren ohne sie zu schädigen.

## HAUPTGÄRUNG

Diamond kann für die Hauptgärung für Biere mit einem Alkoholgehalt von bis zu 7 % Vol. verwendet werden. Um höhere Alkoholgehalte zu erreichen benötigt die Hefe zusätzliche Nährstoffe, wie beispielsweise 1 g/hL Servomyces (S. 20).

## DOSIERMENGE FÜR DIE HAUPTGÄRUNG

Es wird eine Dosiermenge von 200 g/hL empfohlen, um eine Lebendzellzahl von mindestens 10 Million/mL zu erreichen.

## GÄRTEMPERATUR

Diamond zeigt zwischen 10 °C und 15 °C gute Gäreigenschaften. Empfohlen wird eine Temperatur von 12 °C.

## SEDIMENTATIONSEIGENSCHAFTEN

Diamond weist eine mittlere Ausflockungseigenschaft aus. Eine vollständige Sedimentation tritt erst bei kalten Temperaturen auf (1-3 °C).

## FLASCHENGÄRUNG

Diamond wird nicht für die Flaschengärung empfohlen.

## HEFEREINZUCHT

Diamond wird für die Hefereinzucht empfohlen. Die Hygiene- und Qualitätsstandards dieser Hefe sind sehr hoch, damit ist sie eine geeignete Vermehrungskultur.

Hilfe zur Hefereinzucht wird unter [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com) bereitgestellt.