



VLB
BERLIN

**Hefebank und Starterkulturen der
Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.**

Forschungsinstitut für
Biotechnologie und Wasser
Biologisches Labor

T: +49 30 450 80 236

F: +49 30 453 60 69

biolab@vlb-berlin.org

HEFELISTE

Die Hefebank unseres Biologischen Labors bietet mehr als 100 verschiedene Hefestämme und weitere funktionelle Mikroorganismen für den Einsatz in der Brauerei, der Spirituosen- und Getränkeindustrie an. In der folgenden Liste sind einige unserer Brauereihefestämme mit unterschiedlichsten Eigenschaften, abhängig vom gewünschten Anwendungsspektrum, zusammengestellt. Natürlich stehen wir Ihnen gerne im Bereich der Hefe- und Starterkulturen sowie zu spezifischen Produktentwicklungen beratend zur Verfügung.

Untergärige Hefen - Lagerbier Stämme

| | |
|---------|------------------------------------------------------|
| Rh | Neutraler Charakter, gut flokkulierend (Bruchhefe) |
| He-Bru | Fruchtiger Charakter, gut flokkulierend |
| Nr. 42 | Fruchtiger Charakter, gut flokkulierend |
| Nr. 221 | Aromatischer Charakter, medium flokkulierend |
| SMA-S | Neutraler Charakter, nicht flokkulierend (Staubhefe) |
| 1901 | Nicht flokkulierend |
| St.F. | Leicht aromatischer Charakter, nicht flokkulierend |
| H 06 | Niedrige Diacetylwerte, stark flokkulierend |

Obergärige Hefen - Alebier Stämme

| | |
|----------|---------------------------------------------------------------------|
| 160 obg. | Altbierhefe |
| O.K.3 | Kölschhefe |
| 68 obg. | Weizenbierhefe, fruchtiger Charakter (Isoamylacetat – Banane) |
| Nr. 94 | Weizenbierhefe, phenolischer Charakter (4-Vinylguajacol – Nelke) |
| W.T.O.9 | Weizenbierhefe, neutraler Charakter |
| AA 13 | Amerikanische Ale Hefe, leicht fruchtiges Aroma, milde Esterbildung |
| CA | Kalifornische Ale Hefe, neutrales Aroma- und Geschmacksprofil |
| Nr. 109 | Schottische Ale Hefe, für Biere wie Barley Wine und Baltic Porter |
| Nr. 110 | Irische Ale Hefe, für Biere wie Stouts, dank leichter Fruchtnoten |
| Nr. 111 | Britische Ale Hefe, fruchtiges Aroma, hohe Alkoholtoleranz |

Hefen für alkoholarme Biere

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <i>Saccharomyces dairensis</i> | Lambic Charakter |
| <i>Saccharomyces rosei</i> | Fruchtiger Charakter |
| <i>Saccharomyces ludwigii</i> | Hohe Konzentrationen von Acetaldehyd, Amylalkohol und Iso-butanol |

Spezielle Hefestämme

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <i>Brettanomyces bruxellensis</i> | Für beispielsweise Berliner Weiße oder Belgische Biere |
| ET 1/6 | Übervergärer, Vergärung von Dextrinen, geeignet für Diätbiere |



VLB
BERLIN

**Hefebank und Starterkulturen der
Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.**

**Forschungsinstitut für
Biotechnologie und Wasser
Biologisches Labor**

T: +49 30 450 80 236

F: +49 30 453 60 69

biolab@vlb-berlin.org

PREISLISTE

| | Preis | Verpackung |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| Hefe auf Schrägagar | 87,00 € | + 2,00 € |
| Hefekonzentrat als Flüssigkultur klein Empfohlene Anstellmenge von 30 – 40 L | 84,00 € | + 16,50 € |
| Hefekonzentrat als Flüssigkultur groß Empfohlene Anstellmenge von 60 – 80 L | 150,00 € | + 16,50 € |
| Hefe auf Filterpapier klein 1x2 Blatt Empfohlene Anstellmenge 2 – 2,5 L | 92,00 € | + 2,00 € |
| Hefe auf Filterpapier groß 1x4 Blatt Empfohlene Anstellmenge 4 – 5 L | 174,00 € | + 2,00 € |
| Alternative Kulturen | Auf Anfrage | |

Alle Preisangaben zuzüglich Umsatzsteuer, Versandkosten und eventueller Kosten für notwendige Exportdokumente, wie Phytosanitärzertifikat oder Ausfuhrbegleitdokumente.

Der Standardversand erfolgt über UPS, bei abweichenden Wünschen bitte individuell vereinbaren.