



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

Saccharomyces dairensis	Lambic Charakter
Saccharomyces rosei	Fruchtiger Charakter
Saccharomyces ludwigii	Hohe Konzentrationen von Acetaldehyd, Amylalkohol und Iso-butanol

Spezielle Hefestämme

Brettanomyces bruxellensis ET 1/6	Für beispielsweise Berliner Weiße oder Belgische Biere 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	95,00 €	+ 3,00 €
Hefekonzentrat als Flüssigkultur klein Empfohlene Anstellmenge von 30 – 40 L	92,00 €	+ 18,50 €
Hefekonzentrat als Flüssigkultur groß Empfohlene Anstellmenge von 60 – 80 L	150,00 €	+ 18,50 €
Hefe auf Filterpapier klein 1x2 Blatt Empfohlene Anstellmenge 2 – 2,5 L	106,00 €	+ 3,00 €
Hefe auf Filterpapier groß 1x4 Blatt Empfohlene Anstellmenge 4 – 5 L	174,00 €	+ 3,00 €
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.