

# Hefetechnologie

Erfolgreiches und effizientes Hefemanagement im Kleinmaßstab



 ESAU & HUEBER

# Der sichere Start für das Hefemanagement

Vitale und gärkräftige Hefe in einem physiologisch einwandfreien Zustand ist eine Grundvoraussetzung für eine hohe und gleichmäßige Bierqualität. Auch leistet sie ihren Beitrag zur Erhöhung der biologischen Sicherheit. Insbesondere die richtige Hefeführung im Labor vor der Beimpfung der Propagationsanlage legt den Grundstein für eine spätere ausgezeichnete Vitalität, Gärkraft und mikrobiologische Reinheit der Anstellhefe. Bei der Hefeverjüngung durch eine Einzellenkultur wird eine einzelne Hefezelle im Labormaßstab schrittweise vermehrt bis eine ausreichende Menge zur Beimpfung der Propagationsanlage vorhanden ist. Gerade in der Endpha-

se im Labor stellt sich die Frage nach einem geeigneten Anzuchtbehälter der verschiedene Voraussetzungen erfüllt.

Esau & Hueber bietet hier mit seinen **CARLSBERG KOLBEN** eine Lösung für alle Betriebsgrößen. Zum einen besitzen sie ein ausreichendes Volumen - sie sind lieferbar bis zu einem Nutzinhalt von 100 Litern - zum anderen sind sie noch transportabel. Zur Belüftung sind **CARLSBERG KOLBEN** mit Sterilluft beaufschlagbar, steriles Überführen in die Propagationsanlage ist ebenfalls möglich. Optional sind sie mit einem Kühlmantel zum Einstellen der optimalen Vermehrungstemperatur ausrüstbar.

## Technische Daten

Jeder **CARLSBERG KOLBEN** ist standardmäßig ausgerüstet mit:

- Anschluss für Sterilluft
- Sicherheitsventil
- Manometer
- Druckminderer
- Impfstutzen bzw. Probenehmer

Optional sind erhältlich:

- Kleines Gaspanel zur Sterilluftversorgung
- Kühl- bzw. Heizmantel
- Räder für größere Bauarten

Auch die qualitativ hochwertige Herstellung von Bier im kleinen Maßstab bedarf eines professionellen Hefemanagements. Zur Eigenversorgung von Kleinbrauereien mit gärkräftiger, vitaler Hefe hat Esau & Hueber das System **MICRO PROP** im Angebot. Durch Variation von Vermehrungszeit, Temperatur, Belüftungsmenge/Belüftungsintervalle sowie Ausgangs- und Restzellen im Propagator lässt sich die entnehmbare Menge an die betrieblichen Erfordernisse anpassen.



*MICRO PROP mit Gaspanel und Schaltschrank*



*Beispiel eines CARLSBERG KOLBENS*

Durch eine intensive Belüftung ist bestes Hefewachstum gegeben. Die Konstruktion strikt nach den Vorgaben des Hygienic Design gewährleistet höchste biologische Sicherheit, sodass eine sichere Versorgung der Brauerei mit frischer Propagationshefe gegeben ist.

Neben der Anwendung in Kleinbrauereien eignet sich das System auch für größere Betriebe um von der Hefevermehrung im Labor in die betriebliche Propagation überzugehen.

## Technische Daten

Jede **MICRO PROP** ist standardmäßig ausgerüstet mit:

- Gaspanel
- Steuerung für Belüftung und ggf. Kühlung
- Sicherheitsventil
- Druckminderer und Manometer
- Impfstutzen bzw. Probenehmer
- Luftreguliventil und Luftmengenmesser

Optional sind erhältlich:

- Professionelle Steuerung mit Touchscreen Panel
- Kühl- bzw. Heizmantel
- Kondensatfänger für die Dampfsterilisation

## Ihre Vorteile

- Mikrobiologische Sicherheit durch Belüftung und Leerdrücken mit Sterilluft
- Konstruktion nach den Richtlinien des Hygienic Design; dadurch leichte Reinigbarkeit und weitere Verringerung des mikrobiologischen Risikos
- Gute Sauerstoffaufnahme und bestes Hefewachstum durch intensive Belüftung
- Hoher Selektionsdruck auf Fremdorganismen durch schnelle Angärung
- Schneller Abbau von GNP
- Hohe Gärleistung und damit verbundene hohe Bierqualität auch im kleinen Maßstab
- Kostengünstiges System zur Hefeherführung im Labormaßstab
- Verschiedene Behältergrößen und Automatisierungsgrade bieten eine passende Lösung für jedes Budget



Automatisierte Propagationslösungen  
CONTI PROP und FLEXI PROP

Ausführung	Größen
CARLSBERG KOLBEN	5 l bis 50 l
MICRO PROP	50 l bis 150 l
CRAFT PROP	200 l bis 1.500 l

Speziell auf die Bedürfnisse der handwerklichen Mittelstandsbrauereien zugeschnitten wurde das System **CRAFT PROP** entwickelt. Wie bei der vielfach bewährten **MICRO PROP** können die Parameter Temperatur und Belüftungsmenge/Belüftungsintervall durch eine eigene Steuerung gezielt beeinflusst werden. Durch das Anpassen von Propagationszeit sowie Ausgangs- und Restzellen im Propagator kann die Eigenversorgung mit Hefe exakt auf die betrieblichen Erfordernisse im Betrieb angepasst werden.

Durch die Konstruktion der **CRAFT PROP** – im Übrigen streng nach den Kriterien des Hygienic Design – ist eine intensive Belüftung und somit bestes Hefewachstum gegeben, ohne durch Überbelüftung oxidative Schädigungen und ein Übersäumen des Propagators zu verursachen. Gerade für mittelständische Brauereien bietet die **CRAFT PROP** eine Lösung, das Hefemanagement in die eigenen Hände zu nehmen – bei einem überschaubaren Investitions- und Personalaufwand.



CRAFT PROP

## Technische Daten

Jede **CRAFT PROP** ist standardmäßig ausgerüstet mit:

- Gaspanel
- Steuerung für Belüftung und ggf. Kühlung
- Sicherheitsventil
- Druckminderer und Manometer
- Impfstutzen bzw. Probenehmer
- Luftreguliventil und Luftmengenmesser
- Kühl- bzw. Heizmantel

Optional sind erhältlich:

- Professionelle Steuerung mit Touchscreen Panel
- Feste Verrohrung zwischen Gaspanel und Tank
- Kondensatfänger für die Dampfsterilisation.





Esau & Hueber GmbH  
Kapellenweg 10  
86529 Schrobenhausen  
Tel.: +49 8252 8985-0  
Fax: +49 8252 8985-85  
info@esau-hueber.de  
www.esau-hueber.de



[www.esau-hueber.de](http://www.esau-hueber.de)



TEIL DER SCHULZ MARKENFAMILIE:



hinke



ESAU&HUEBER