

Vergesst die Hefe nicht

In letzter Zeit werden bei der Bierfiltration häufig erhöhte Trübungswerte festgestellt, die mit den konventionellen Methoden und Rezepturen kaum zu reduzieren sind. So können selbst bei feineren Kieselgurmischungen und schärferen Filterschichten die Trübungen nur geringfügig reduziert werden. Dies ist vor allem auf den erhöhten alpha-Glucangehalt zurückzuführen.

Dieser erhöhte Wert kann zum einen auf unzureichende Maisarbeit wie nichtverkleisterte Stärke, zu heißes Überschwänzen und mangelnde Rohstoffqualität hindeuten.

Zum anderen (und diese Fälle häufen sich) resultiert das alpha Glucan von der Hefe, die immer mehr gestresst wird. Die schlechte Verfassung der Hefe äußert sich in hohem Anteil toter Zellen. Hohe Gärtemperaturen, zu langes Führen und unsachgemäße Lagerung verschlechtern ebenso den Zustand. Der Hefe wird einfach im alltäglichen Betrieb zu wenig Beachtung geschenkt und dies führt zu Reaktionen und Ausscheidungen wie eben alpha Glucan.

Deswegen sollte man sich wieder intensiver mit dem Hefemangement unter dem Gesichtspunkt „was mute ich meiner Hefe zu“ befassen und wird dann auch mit besseren Trübungswerten belohnt.