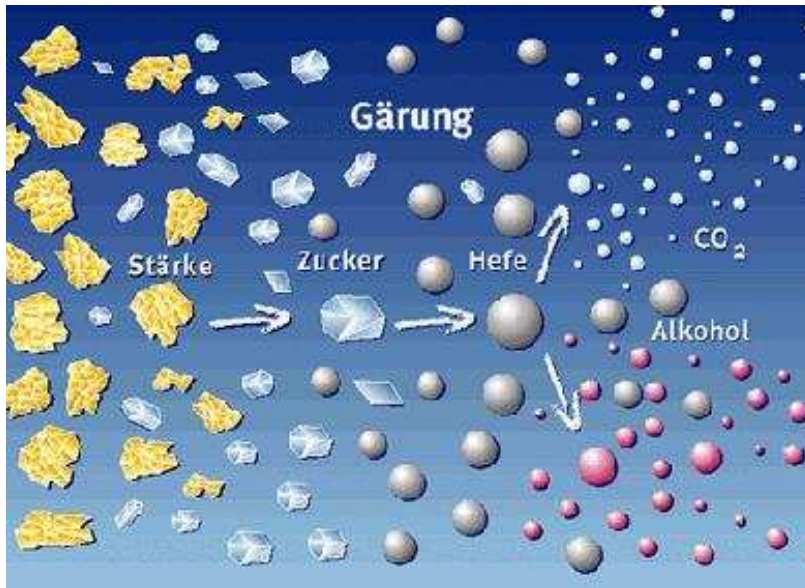


Hefe – nichts geht ohne Mikroorganismen



Gärhefe:

Die Hefe ist allgemein betrachtet ein einzelliger Pilz der Gattung „Schlauchpilze“ (Ascomycota), der für die Gärung beim Bier-Brauen und natürlich für den Gärprozess in der Whiskyherstellung verantwortlich ist. Hefe ist für den Menschen von großer Bedeutung, er wandelt den in der Würze vorhandenen Malz-Zucker (Maltose) in Alkohol, Kohlendioxyd und Wärme um. Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung. Er bildet eine Knospe (Tochterzelle), diese erreicht die Größe der Mutterzelle. Dann trennt sich die Tochterzelle von der Mutterzelle oder bildet mit ihr einen Sproßverband.

Auch auf die Bestimmung des Alkoholgehaltes üben die emsigen Einzeller direkten Einfluß aus.

Unmittelbar nach Zugabe der Gärhefe startet die alkoholische Gärung, die Hefe arbeitet nach einer "inneren Uhr" und stoppt den Gärprozeß automatisch, wenn der Malz-Zucker vollständig umgewandelt ist.

Die Gärhefe spendet meist exotisch-fruchtige Aromen und enthält einen wahren Schatz an Vitaminen, Mineralstoffen, Aminosäuren und Spurenelementen.