



## Aufbewahrung von Hefen

**BrauLabor**  
Haltbarkeit von  
Hefekulturen

<b>Aufwand:</b> mittel- gross	<b>Material:</b> mittel - aufwändig	<b>Zeit:</b> kurz -langfristig	<b>Experimenttyp:</b> Kultivation	<b>Anspruch:</b> einfach bis hoch
----------------------------------	--	-----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

### Einführung

Die Aufbewahrung von Hefen kann aus verschiedenen Gründen erfolgen:

- Kostenersparnis (gegenüber dem ständigen Frischeinkauf von Hefen bei jedem Sud)
- ständige Hefeverfügbarkeit bei sich zuhause
- Experimentierfreude des ambitionierten Heimbrauers.

Die folgende Tabelle stellt die ungefähre verlässliche und die maximale Aufbewahrungsdauer verschiedener Kultivationsverfahren fest. Die Daten sind aus verschiedenen Quellen zusammengetragen.

Verfahren	verlässliche Haltbarkeit	maximale Haltbarkeit	Kommentar
Hefeernte (aus Reinkultur)	2 - 4 Wochen [Kühlschrank, 3°C]	6 Monate	maximal 3x ernten sofern geschlämmt mit Eiswasser
Nähragarplatte	4 Wochen [Kühlschrank, 3°C]	1 Jahr	gut versiegeln (z.B. Parafilm, zusätzlich in Vernichtungsbeutel eingepackt)
Schrägagar (Würzeschrägagarkultur)	12 Wochen [Kühlschrank, 3°C]	1 - 2 Jahre	RG mit Schraubkappenverschluss
Stichkultur	4 Monate [Kühlschrank, 3°C]	2 - 3 Jahre	RG mit Schraubkappenverschluss
Wasserimmersionskultur aus der Hefeernte	6 Monate [Kühlschrank, 3°C]	3 - 5 Jahre	steriles dest. bzw. ention. Wasser zum mehrfachen Waschen der Hefeernte
Dauerkultur in 10%iger Saccharoselösung	6 Monate [Kühlschrank, 8-10°C]	3 - 5 Jahre	Kulturröhrchen mit Siegelack verschliessen
Ölimmersionskultur	4 - 6 Monate [Kühlschrank, 3°C]	10 - 14 Jahre	Schrägagarkultur mit keimfreiem Paraffinöl überschichten
Tiefkühl-Kryokonservierung	0 - 2 Jahre [Tiefkühler - 25°C]	5 oder mehr Jahre	Aufbewahrung in kommerziellen Kryoröhrchen

**Literatur:**

White, C., Zainasheff, J. Yeast. The practical guide to beer fermentation. Brewers Publications, Boulder CO, USA. 304 S., 1. Aufl. (2010).



Annemüller, G., Manger H.-J., Lietz, P., Die Hefe in der Brauerei. Hefemanagement. Kulturhefe - Hefereinzucht. Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. VLB Berlin. 476 S., 3. Aufl. (2013).

Hanghofer, H., Gutes Bier selbst brauen. Schritt für Schritt - mit Rezepten. BLV-Buchverlag 2. München, 143 S., 8. Aufl. (2016).