



Hefeaktivator  
**YEAST-BOOSTER**



# YEAST-BOOSTER

Der **Yeast-Booster** ist ein kompakter, mobiler und zuverlässiger Assistent zur optimalen Aktivierung, Vitalisierung und Vermehrung von Gärhefen. Hierzu sind eine Temperaturführung, ein Nährstoffmanagement ('Füttern' der Hefe) und der Eintrag von Sauerstoff ('Beatmen' der Hefe) notwendig. Dies alles wird vom **Yeast-Booster** automatisch ausgeführt.

Der Yeast-Booster ist in zwei Ausführungen erhältlich: Als **Yeast-Booster PRO** für Hefeansätze mit bis zu 2kg Hefe und als **Yeast-Booster MAX** für Hefeansätze mit bis zu 10kg Hefe.

## IHRE VORTEILE

- Vitale Hefen mit optimaler Zellzahl für den Gärstart
- Verzögerungsfreies Angären nach Tankbeimpfung
- Arbeitserleichterung und Zeitersparnis dank vollautomatischem Betrieb
- Wirtschaftlichkeit durch Einsparung von Reinzuchthefer
- Verbessertes Durchgären, Risikominimierung einer Gärstockung
- Reproduzierbarkeit durch Programmspeicherung
- Klare, intuitive Bedienung über Menüführung

## PROGRAMMSCHRITTE

- **Füllen**  
Der Yeast-Booster füllt sich automatisch mit der vorgegebenen Wassermenge.
- **Heizen**  
Der Yeast-Booster heizt seinen Inhalt auf die eingestellte Starttemperatur. Ist diese erreicht, meldet sich der Yeast-Booster über Lichtsignal und Display, optional auch akustisch.
- **Ferm**  
Nach dem Einrühren der Reinzuchthefer wird die Emulsion in dieser „Vermehrungsphase“ schonend bewegt. Das Gemisch wird während des Überpumpens außerdem mit Sauerstoff angereichert und auf die Zieltemperatur gekühlt. In zyklischen Intervallen wird die Hefe zusätzlich mit frischem Most aus dem Zieltank versorgt.
- **Leeren**  
In diesem Programmschritt wird die vitalisierte und aktivierte Hefe in den Zieltank gepumpt. Die bereits abgepumpte Menge wird am Display angezeigt.
- **Spülen**  
In mehreren Schritten wird der Reinigungszyklus durchgeführt. Alle Teile (Ventile, Pumpe, Schläuche etc.), die mit der Hefe in Berührung kommen, werden gespült.

## MERKMALE

- Der Yeast-Booster ist für Hefeansätze für bis zu 2kg Gärhefe (PRO) bzw. für bis zu 10kg Gärhefe (MAX) dimensioniert.
- Durch die Behältergrößen ist auch ausreichend Platz für auftretende Schaumbildung gegeben; Tankinhalt: 110l (PRO) bzw. 450l (MAX).
- Es ist ein einzelner Schlauchanschluss vorhanden, der für das Ein- und Abpumpen von Most, Hefe und Wasser sowie zum Ausspülen und Reinigen verwendet wird.
- Die Sauerstoffdosierung erfolgt während des Überpumpens und führt dadurch zu einer optimalen Anreicherung des Mediums.
- Durch Verwendung von Deckel und Filter werden wilde Hefen in der Kellerluft wirkungsvoll vom Hefeansatz ferngehalten.
- Optional erhältlich für Yeast-Booster MAX: zusätzlicher Edelstahlaufsatz (Deckel) mit integriertem elektrischen Rührwerk zur leichteren Verarbeitung der Trockenhefe.
- Komplettausführung in Edelstahl erleichtert sauberes und hygienisches Arbeiten.
- Aufbau auf Lenkrollen steht für flexiblen Einsatz und Mobilität.

## ANWENDBARE BRANCHEN



		Yeast-Booster PRO	Yeast-Booster MAX		
TECHNISCHE DATEN	Anschlußspannung	230V/1Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz		
	Heizleistung	kW	1,5	6,0	
	Max. Betriebsdruck Kühlmantel	bar	2	2	
	Tankinhalt	l	110	450	
	Medientemperatur max.	°C	50	50	
	Pumpendurchfluss	Eingang	l / min	~ 6,0 *	~ 12,0
		Ausgang	l / min	~ 6,0 *	~ 30,0
	Abmessungen (B x T x H)	mm	610x630x1.220	1.020x1.130x1.330	
	Gewicht (Leergewicht)	kg	62	135	

\* Yeast-Booster PRO:  
Maximale Saughöhe: 1,5m; maximale Pumphöhe: 12m

Technische Änderungen vorbehalten.

WTG-QUANTOR GMBH • Europa-Allee 53 D-54343 Föhren • Tel: +49 (0)6502 999 95-0

WWW.QUANTOR.TECHNOLOGY