

## BrauTech II

Brautechnologie II - Gärungstechnologie

<b>Programm / Ausschreibung</b>	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 5. AS	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	01.09.2018	<b>Projektende</b>	28.02.2019
<b>Zeitraum</b>	2018 - 2019	<b>Projektlaufzeit</b>	6 Monate
<b>Keywords</b>	Gärungstechnologie, Hefemanagement, Qualitätskontrolle, Betriebshygiene		

### Projektbeschreibung

Das Projekt BrauTech II ist das Folgeprojekt zu BrauTech (863551) und richtet sich ebenfalls an eine Gruppe österreichischer CraftBeer Produzenten. Zentrales Kernthema dieses Projektes ist die Gärtechnologie, welche aufgrund des thematischen Umfangs im ersten Projekt nicht ausreichend behandelt werden konnte. Unter diesen Bereich fallen viele Punkte, wie beispielsweise das korrekte Hefemanagement, die Auswahl der richtigen Hefestämme und deren Auswirkungen auf das Endprodukt, Ablauf der Gärung und dazugehörige Fehlprozesse, Qualitätskontrolle, Betriebshygiene, sowie der Haltbarmachung der Produkte. Der bereits im ersten Projekt begonnene Bereich der Produktentwicklung, sowie gewonnene Einblicke in das Mälzen, den technischen Teil des Brauprozesses und über die eingesetzten Rohstoffe, werden im Rahmen des gegenständlichen Projektes über die vielfältigen Möglichkeiten der unterschiedlichen Hefen ergänzt.

Besonders im Brauprozess werden der Hefe eine Vielzahl an wichtigen Eigenschaften, wie dem Entstehen zahlreicher für die Biersorten charakteristischer Aromastoffe zugeschrieben, die die breite Produktvielfalt noch ergänzen.

### Projektkoordinator

- Hochschule für Angewandte Wissenschaften Campus Wien (HCW)

### Projektpartner

- 100 Blumen Brauerei GmbH
- Laxenburger Brauhandwerk e.U.
- Marchfelder STORCHENBRÄU VertriebsGmbH
- Styx Naturcosmetic GmbH
- Alexander Pichler
- BRAUNEREI e.U.