

## Übersicht verschiedener Hefen am Markt\*

Tabelle 1:

Art (Produktionsverfahren)	Form
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backhefe</li> <li>• Ethanolhefe oder Melassehefe</li> <li>• Bioethanol oder Zuckerhefe</li> <li>• Fermentationshefen oder „Hefekulturen“</li> <li>• Harnstoffhefen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebendhefe (Probiotika)</li> <li>• inaktive Hefen (Präbiotika)</li> <li>• inaktive Hefen angereichert mit Mineralstoffen (z. B. Selenhefen)</li> <li>• Getreide - Nährsubstrate mit inaktiven Hefeanteilen</li> <li>• Hefen angereichert mit Harnstoff zur Erhöhung des Proteingehaltes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brauerei - Bierhefe oder „Echte Bierhefe“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inaktive Bierhefe (Präbiotika)</li> <li>• inaktive Bierhefe – Faserprodukte (Bierhefe &amp; funktionelle Fasern)</li> </ul>

\*kein Anspruch auf Vollständigkeit



Du möchtest mehr über Herstellung, Unterschiede, Wirkung und Praxiseinsatz wissen?

[leiber-pferd.de](http://leiber-pferd.de)



Wir praktizieren seit 1954 Upcycling auf Weltmarktniveau und behalten Umwelt und Klima im Blick.