

AROMA OBSTBRAND

Trockenreinzuchthefer zur schonenden Vergärung empfindlicher Obststoffe

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

AROMA OBSTBRAND ist eine bewährte, besonders aktive Trockenreinzuchthefer vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae* für die Beimpfung leicht vergärbarer Obstmaischen.

Physiologische Besonderheiten von AROMA OBSTBRAND:

Bei Temperaturen über 13°C gärt **AROMA OBSTBRAND** zuverlässig an. Die mittlere Gärgeschwindigkeit verhindert eine übermäßige Maischeerwärmung und wirkt somit dem Austrag leichtflüchtiger Aromakomponenten im Verlauf der Gärung entgegen. Auch bei Temperaturen unterhalb von 18°C gegen Ende der Gärung sorgt **AROMA OBSTBRAND** für eine restzuckerfreie Durchgärung. **AROMA OBSTBRAND** hat eine Osmotoleranz von 104 °Oe (26%mas) und eine Alkoholtoleranz von 15% vol. Aufgrund ihres geringen Stickstoffbedarfs eignet sich **AROMA OBSTBRAND** besonders für Obst- maischen in Abfindungsbrennereien und Stoffbesitz, denen kein Hefenährsalz zugesetzt werden darf. Die speziellen Enzymaktivitäten der Hefe fördern die Bildung von Aroma- und Bukettstoffen. Im Stoffwechsel von **AROMA OBSTBRAND** entstehen gleichzeitig außerordentlich wenige unerwünschte Gärungsnebenprodukte.

Anwendungsbereiche:

Geeignet zur schonenden Vergärung von Maischen aus empfindlichen Obstsorten (Williams-Christ-Birnen, sortenreine Äpfel, sämtliche Steinobstarten). Unserer Erfahrung nach lassen sich mit **AROMA OBSTBRAND** auch Traubensäfte zu sortentypischen, körperreichen Rotweinen vergären.

Dosierung:

15 – 25 g/hl Maische bei 12-15°C. 5 – 15 g/hl Maische bei 16-20°C.

Trockenhefe in ca. zehnfacher Menge Wasser mit einer Temperatur von 35°C anrühren und für höchstens 15 Minuten zur Rehydratisierung stehen lassen, dann diesen Hefeansatz sorgfältig der Maische beimengen. Ist eine längere Wartezeit unumgänglich, sollte dem Hefeansatz nach 10 Minuten etwa dasselbe Volumen Obstsaft oder Maische zugesetzt werden.

Gebindegrößen:

20 g Dose (Art.-Nr. 100.761)

Lagerung:

Kühl und trocken lagern.

GMO-Status:

AROMA OBSTBRAND erfüllt die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung Nr. 2092/91, so dass sie für die Herstellung von „Bio“-Destillaten verwendet werden darf.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. herstellerangebote.de garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.