

? UH } f\ YZY

- Nur vollständigen Vergärung aller Obststoffe -

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Das Produkt ist eine besonders aktive Trockenreinzuchtheife vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae*.

Der speziell selektierte Stamm zeichnet sich durch hohe Gärleistungen, auch bei niedrigen Temperaturen aus. Er gewährt die vollständige Endvergärung sowie die Ausprägung sortentypischer Aroma- und Bukettstoffe.

Die Hefe ist besonders zur Vergärung aller Obstsorten geeignet, die im Spätherbst bei niedrigen Temperaturen geerntet und eingemaischt werden. Darüber hinaus kann damit im Kühlhaus gelagertes Obst direkt, ohne vorherige Erwärmung verarbeitet werden.

Durch die hohe Gärgeschwindigkeit kann bei Maischetemperaturen über 20°C eine übermäßige Maischeerwärmung eintreten. Ist eine höhere Maischetemperatur vor auszusehen, sollte die Hefedosierung reduziert werden.

Gebindegrößen:

20 g Dose (Art.-Nr. 100.704)

Anwendungsbereiche:

Geeignet zur vollständigen Vergärung von kalten Maischen aller Obstsorten.

Zusammensetzung:

Reine getrocknete Aktivhefe vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae* ohne weitere Zusätze.

Dosierung:

4 – 6 g/ 25 Liter Maische bei 8-15°C.

1,5 – 4 g/25 Liter Maische bei 15-20°C.

Trockenhefe in ca. zehnfacher Menge Wasser mit einer Temperatur von 35°C anrühren und 10 Minuten zur Rehydration stehen lassen (Schaumbildung zeigt Aktivität an. Hefeansatz sorgfältig der Maische beimengen.

Lagerung:

Kühl und trocken lagern! Angebrochene Packung umgehend verbrauchen!

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.