

# American Whiskey Distillers Yeast

Ausgewählte Brennereihefe für Maischen zur Herstellung von Whiskey amerikanischer Art.

## Hefe für Whiskey aus Getreide

Geeignet für Maischen aus verschiedenen Getreidearten und Mischungen, einschließlich Bourbon. Die Alkoholtoleranz beträgt etwa 15–16 %. Die Hefe lässt sich nach der Rehydrierung oder direkt bei 20–30 °C zugeben.

## Produktangaben

| Merkmal         | Angabe                                             |
|-----------------|----------------------------------------------------|
| Marke           | ALCOMAT                                            |
| Art             | ausgewählte Brennereihefe                          |
| Anwendung       | Getreide- und Maismaischen, einschließlich Bourbon |
| Dosierung       | 10 g auf 25–30 l Ansatz                            |
| Gärtemperatur   | 18–32 °C                                           |
| Alkoholtoleranz | bis 15–16 %                                        |
| Profil          | feines, vielschichtiges Aromaprofil                |
| Zusammensetzung | Saccharomyces cerevisiae; Emulgator E491           |
| Artikelnummer   | 214132                                             |

## Anwendung

### 01 Rehydrieren

Hefe in die zehnfache Gewichtsmenge Wasser mit 25–35 °C einstreuen und 20 Minuten stehen lassen.

### 02 Angleichung

Vorsichtig ohne Klumpenbildung rühren und nach und nach Maische zugeben, bis sich das Volumen verdoppelt. Zehn Minuten warten; Temperaturunterschied höchstens 5 °C.

### 03 Anstellen

Die angegliche Hefemischung mit der gesamten Maische gründlich vermengen. Alternativ die Hefe direkt in den Ansatz bei 20–30 °C einrühren.

## Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? [contact@brewa.eu](mailto:contact@brewa.eu)