

Cider STRONG Yeast

Kräftige Hefe für die Herstellung von Cider.

Kräftige Hefe für aromatischen Cider

Aktive Trockenhefe für Frucht- und Blütenmost, beispielsweise Holunderblüten. Der Bereich von 12–30 °C und eine Alkoholtoleranz bis 17 % erlauben auch kräftigere Cider. Eine direkte Zugabe zum Most bei 25–30 °C ist möglich.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Cider
Anwendung	Frucht- und Blütenmost
Standarddosierung	10 g auf 25–30 l
Neustart der Gärung	10–20 g je nach Bedingungen
Gärtemperatur	12–30 °C
Alkoholtoleranz	bis 17 %
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae; Emulgator Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	513976

Anwendung

01 Mischung ansetzen

Eine 10%ige Zuckerlösung oder eine Mischung aus gleichen Teilen Wasser und Most auf 25–30 °C bringen.

02 Hefe rehydrieren

Hefe einstreuen und unter vorsichtigem Rühren 20–25 Minuten quellen lassen.

03 Zum Most geben

Die gesamte Hefemischung in den Gärbehälter geben und gründlich vermischen.

04 Temperatur führen

Die Gärung im Bereich von 12–30 °C halten.

Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt direkt in den Most bei 25–30 °C geben und gründlich vermischen.

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