

Cider Yeast

Aktive Trockenhefe für Cider; unterstützt eine gleichmäßige Vergärung des Apfelmosts.

Fruchtcharakter im Cider erhalten

Für Cider aus Äpfeln, Birnen, Erdbeeren und Beeren geeignet, sowohl still als auch perlend oder karbonisiert. Die Gärung verläuft mit mittlerer Geschwindigkeit im Bereich von 15–30 °C.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Cider
Ansatzvolumen	25–30 l
Alkoholtoleranz	bis 13 %
Gärtemperatur	15–30 °C
Gärgeschwindigkeit	mittel
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae; Emulgator Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	113021

Anwendung

01 Empfohlene Rehydrierung

In 10%iger Zuckerlösung oder gleichen Teilen Wasser und Most bei 25–30 °C für 20–25 Minuten unter vorsichtigem Rühren rehydrieren; dann in den Most geben.

02 Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt direkt in Most bei 25–30 °C einrühren.

03 Dosierung

Für die erste Gärung 5 g auf 25–30 l, für einen Neustart je nach Bedingungen 5–10 g.

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