

Fruit Distillers Yeast

Brennereihefe für Fruchtmaischen und Traubenmost.

Vielschichtige Fruchtdestillate

Ausgewählte Hefe für Frucht- und Traubenmaischen, etwa für Brandy, Calvados oder Pflaumenbrand. Sie bildet Ester, kann auch bei der Destillation auf der Hefe zu Fülle beitragen und erzeugt wenig flüchtige Säure. Direkte Zugabe bei 20–30 °C ist möglich.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	ausgewählte Brennereihefe
Anwendung	Frucht- und Traubendestillate, darunter Brandy, Calvados und Pflaumenbrand
Dosierung	10 g auf 25–30 l Ansatz
Gärtemperatur	16–32 °C; empfohlen 20–27 °C
Alkoholtoleranz	bis 16–17 %
Gärverlauf	mäßig dynamisch
Stickstoffbedarf	mittel
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae; Emulgator E491
Artikelnummer	214332

Anwendung

01 Rehydrieren

Hefe in die zehnfache Gewichtsmenge Wasser bei 30–35 °C einstreuen und 20 Minuten stehen lassen.

02 Angleichen

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

03 Anstellen

In die gesamte Maische einrühren. Alternativ direkt bei 20–30 °C zugeben.

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