

Fruit Wine Yeast HAT

Alkoholtolerante Hefe für kräftige Fruchtweine.

Vielseitige Hefe für Fruchtwein

Ein aktiver Weinhefestamm für verschiedene Früchte, der Fruchtaromen betont und Fruktose gut verwertet. Der geringe Stickstoffbedarf und die niedrige Bildung von Schwefelverbindungen unterstützen ein klares Gärprofil.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Fruchtwein HAT
Erste Gärung	5 g auf 25-30 l
Neustart der Gärung	5-10 g je nach Bedingungen
Eigenschaften	gute Fruktoseverwertung; geringer Stickstoffbedarf
Gärprofil	geringe Bildung von Schwefelverbindungen
Artikelnummer	112421

Anwendung

01 Rehydrieren

In 10%iger Zuckerlösung oder einer Mischung aus gleichen Teilen Wasser und Most bei 25-30 °C 20-25 Minuten rehydrieren; vorsichtig rühren und anschließend in den Most geben.

02 Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt unmittelbar zu Most mit 25-30 °C geben und gründlich 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