

Mead STRONG Yeast

Hefe für aromatischen Met mit hohem Alkoholpotenzial.

Kräftiger Hefestamm für Honigwein

Geeignet für verschiedene Honigweinarten, auch mit Fruchtzusatz. Die aktive Trockenhefe toleriert bis 18 % Alkohol und arbeitet bei 13–31 °C. Eine direkte Zugabe zum Most bei 25–30 °C ist ebenfalls möglich; ausreichende Nährstoffversorgung beachten.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Honigwein
Anwendung	Honigweine verschiedener Honig-Wasser-Verhältnisse und Fruchthonigweine
Standarddosierung	10 g auf 25–30 l
Neustart der Gärung	10–20 g je nach Bedingungen
Gärtemperatur	13–31 °C
Alkoholtoleranz	bis 18 %
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae (bayanus); Emulgator Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	513983

Anwendung

01 Mischung vorbereiten

Eine 10%ige Zuckerlösung oder gleiche Teile Wasser und Most mit 25–30 °C vorbereiten.

02 Hefe rehydrieren

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

03 Anstellen

Rehydrierte Hefe vollständig zum Most geben und einrühren.

04 Nährstoffe beachten

Bei Honigmost eine geeignete Hefenährstoffversorgung gemäß Produktanleitung vorsehen.

Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt direkt in den Honigmost 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