

Mead Yeast

Ausgewählte Hefe für verschiedene Arten von Met und Honigmost.

Hefe für unterschiedliche Honigweine

Für klassische Honigweine mit unterschiedlichen Mischungsverhältnissen und Varianten mit Frucht geeignet. Sie vergärt regelmäßig, klärt sich leicht und bildet einen kompakten Bodensatz.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Honigwein
Erste Gärung	5 g auf 25–30 l
Neustart der Gärung	5–10 g je nach Bedingungen
Gärverlauf	regelmäßig
Klärverhalten	leicht, mit kompaktem Bodensatz
Artikelnummer	111021

Anwendung

01 Empfohlene Rehydrierung

In 10%iger Zuckerlösung oder gleichen Teilen Wasser und Most bei 25–30 °C für 20–25 Minuten quellen lassen. Anschließend vollständig in den Ansatz einrühren.

02 Direkte Zugabe

Beutelinhalt direkt in 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