

Red Wine Yeast HAT

Alkoholtolerante Hefe für aromatische Rotweine.

Aromatische Tiefe bei Rotwein

Der HAT-Weinhefestamm unterstützt ein ausgeprägtes Fruchtprofil roter Weine. Er arbeitet mit mittlerer Gärgeschwindigkeit, wenig Schaum und geringer Bildung höherer Alkohole.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Rotwein HAT
Erste Gärung	5 g auf 25–30 l
Neustart der Gärung	5–10 g je nach Bedingungen
Gärgeschwindigkeit	mittel, mit wenig Schaumbildung
Höhere Alkohole	geringe Bildung
Artikelnummer	112331

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 quellen lassen. Dann in den Most geben.

02 Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt unmittelbar in Most bei 25–30 °C 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