

Restart STRONG Yeast

Aktive Trockenhefe zum Wiederanlaufen einer ins Stocken geratenen Weingärung.

Stockende Weingärung wieder aufnehmen

Die alkoholtolerante Hefe ist für festgefahrene Weingärungen vorgesehen. Der Bedarf hängt von Temperatur, Alkoholgehalt und Zustand des Weins ab; gegebenenfalls zusätzlich passende Nährstoffe einsetzen. Direkte Zugabe zum Most bei 25–30 °C ist möglich.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe zum Neustart der Gärung
Anwendung	stockende Weingärung
Dosierung	10 g auf 20–30 l je nach Bedingungen
Gärtemperatur	10–35 °C
Alkoholtoleranz	bis 18 %
Zusammensetzung	Saccharomyces bayanus; Emulgator Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	513990

Anwendung

01 Mischung ansetzen

10%ige Zuckerlösung oder gleiche Teile Wasser und Most auf 25–30 °C bringen.

02 Hefe rehydrieren

Hefe einstreuen und 20–25 Minuten vorsichtig rühren und quellen lassen.

03 Zum Ansatz geben

Gesamte Hefemischung in den Gärbehälter geben und gründlich verteilen.

04 Nährstoffe prüfen

Bei Bedarf einen passenden Hefenährstoff gemäß dessen Anleitung einsetzen.

Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt direkt in den 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