

Restart Yeast

Spezialhefe zur Wiederaufnahme einer stockenden Gärung unter schwierigen Bedingungen.

Gezielter Neustart der Gärung

Aktive Trockenhefe für einen festgefahrenen Gärprozess mit neutralem Aromaprofil und geringer Schaumbildung. Die Dosierung hängt von den Bedingungen des jeweiligen Ansatzes ab.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für den Gärneustart
Dosierung	5 g auf 20–30 l je nach Bedingungen
Aromaprofil	neutral
Gärverhalten	leistungsfähig, mit wenig Schaumbildung
Zusammensetzung	Saccharomyces bayanus; Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	123031

Anwendung

01 Rehydrieren

Hefe in einer 10%igen Zuckerlösung oder einem Gemisch aus Wasser und Most bei 25–30 °C für etwa 20–25 Minuten vorsichtig rehydrieren.

02 Anstellen

Rehydrierte Hefe in den betroffenen Ansatz geben und sorgfältig einrühren. Alternativ die Hefe nach Produktanweisung direkt zugeben.

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