

Scotch Whisky Distillers Yeast

Brennereihefe für Whiskymaischen, insbesondere für Single-Malt-Stile.

Hefe für Scotch und Single Malt

Der ausgewählte Stamm kann komplexere Getreidezucker verwerten und unterstützt die Bildung von Verbindungen, die bei der späteren Fassreifung zur aromatischen Entwicklung beitragen. Für Maischen zur Herstellung von Scotch-Whisky und Single Malt vorgesehen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Destillationsmaischen
Anwendung	Scotch-Whisky und Single Malt
Dosierung	10 g auf 25–30 l Ansatz
Eigenschaften	Verwertung komplexer Zucker; Profil für Fassreifung
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae; Emulgator E491 (Sorbitanmonostearat)
Artikelnummer	214232

Anwendung

01 Rehydrieren

Hefe in der zehnfachen Gewichtsmenge Wasser bei 25–35 °C einstreuen, 20 Minuten stehen lassen und vorsichtig vermischen.

02 Angleichung

Schrittweise Maische zugeben und die Temperatur angleichen; Unterschied höchstens 5 °C. Anschließend in die gesamte Maische einrühren.

03 Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt direkt in die Maische bei 20–30 °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