

Spirit Distillers Yeast

Temperaturtolerante Brennereihefe für Spirituosenmaischen.

Universeller Stamm für Spirituosenmaischen

Für Getreide, Kartoffeln, Zuckerrohr und Zuckeransätze geeignet. Die aktive Trockenhefe arbeitet optimal bei 25–33 °C und unterstützt ein eher neutrales Destillatprofil.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Destillationsmaischen
Geeignete Rohstoffe	Getreide, Kartoffeln, Zuckerrohr und Zucker
Dosierung	10 g auf 25–30 l Ansatz
Optimale Temperatur	25–33 °C
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae; Emulgator E491 (Sorbitanmonostearat)
Artikelnummer	122027

Anwendung

01 Kontrollierte Rehydrierung

Hefe in der zehnfachen Gewichtsmenge Wasser bei 25–35 °C gleichmäßig verteilen. Nach 20 Minuten vorsichtig rühren, schrittweise Maische zugeben, zehn Minuten warten und im gesamten Ansatz verteilen; Temperaturunterschied höchstens 5 °C.

02 Direkte Zugabe

Alternativ die Hefe unmittelbar in einen Ansatz bei 20–30 °C geben und gründlich 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