

Table Wine Yeast

Hefe für leichte trockene, halbtrockene und liebliche Tafelweine.

Leichte Weine mit natürlicher Restsüße

Für trockene, halbtrockene und liebliche Tafelweine geeignet. Eine mäßige Alkoholtoleranz kann die Gärung natürlich beenden und etwas Restzucker sowie Fruchtcharakter erhalten.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Wein
Erste Gärung	5 g auf 25–30 l
Neustart der Gärung	5–10 g je nach Bedingungen
Gärgeschwindigkeit	mittel
Weinarten	trocken, halbtrocken und lieblich
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae (bayanus); Emulgator Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	112511

Anwendung

01 Empfohlene Rehydrierung

Hefe in 10%iger Zuckerlösung oder gleichen Teilen Wasser und Most bei 25–30 °C für 20–25 Minuten vorsichtig rehydrieren. Anschließend in den Gärbehälter geben und mischen.

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