

Universal Wine Yeast

Vielseitige Weinhefe für Weißwein, Rotwein, Rosé und Fruchtw Wein.

Ein Stamm für viele Weinstile

Für weiße, rote, roséfarbene und fruchtige Weine, Schaumwein und den Gärneustart geeignet. Empfohlen unter anderem für Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet, Merlot und Syrah. Die Hefe verwertet Fruktose gut, bildet wenig Schaum und einen kompakten Bodensatz.

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
Aromaprofil	neutral
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae (bayanus); Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	112121

Anwendung

01 Rehydrieren

In 10%iger Zuckerlösung oder gleichen Teilen Wasser und Most bei 25-30 °C für 20-25 Minuten quellen lassen, vorsichtig rühren und dann zum Most geben.

02 Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt direkt 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