

Vodka Distillers Yeast

Brennereihefe für Zucker- und Getreidemaischen zur Herstellung von Wodka.

Neutrales Profil für Wodka

Robuster Hefestamm für Zucker- und Getreidemaichen. Die Gärung ist auf ein klares, möglichst neutrales Aromaprofil ausgelegt. Eine direkte Zugabe bei 20–30 °C oder kontrollierte Rehydrierung ist möglich.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Destillationsmaichen
Anwendung	Wodka aus Zucker- und Getreidemaichen
Dosierung	10 g auf 25–30 l Ansatz
Aromaprofil	klar und neutral
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae; Emulgator E491 (Sorbitanmonostearat)
Artikelnummer	215132

Anwendung

01 Kontrollierte Rehydrierung

Hefe in zehnfacher Gewichtsmenge Wasser bei 25–35 °C verteilen. Nach 20 Minuten vorsichtig rühren, schrittweise Maische zugeben und zehn Minuten warten. Temperaturunterschied höchstens 5 °C; dann in die gesamte Maische einrühren.

02 Direkte Zugabe

Alternativ direkt in den Ansatz bei 20–30 °C einstreuen und gut vermischen.

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