

White Wine Yeast HAT

Alkoholtolerante Hefe für aromatische Weißweine.

Fruchtaroma und Balance im Weißwein

Empfohlen unter anderem für Riesling, Viognier, Grüner Veltliner, Silvaner, Müller-Thurgau, Pinot Gris, Aligoté, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon und Gewürztraminer. Der Stamm erschließt Traubenaromen, verwertet Fruktose sehr gut und bildet wenig Schwefelverbindungen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Weißwein HAT
Erste Gärung	5 g auf 25–30 l
Neustart der Gärung	5–10 g je nach Bedingungen
Fruktosevergärung	sehr gut
Schwefelverbindungen	geringe Bildung
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae (bayanus); Emulgator Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	112231

Anwendung

01 Empfohlene Rehydrierung

In 10%iger Zuckerlösung oder gleichen Teilen Wasser und Most bei 25–30 °C für 20–25 Minuten vorsichtig quellen lassen. In den Most einrühren.

02 Direkte Zugabe

Alternativ den Beutelinhalt unmittelbar in Most bei 25–30 °C einstreuen und gründlich mischen.

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