

WINE Complex

Kombination aus Weinhefe, Nährstoffen und Vitaminen für die Weinbereitung.

Hefe und Nährstoffe in einem Beutel

Die Mischung aus Hefe, Nährstoffen und Vitaminen vereinfacht die Herstellung kräftiger Weine. Eine zusätzliche Rehydrierung ist nicht nötig. Für größere Ansätze die Anzahl der Beutel entsprechend erhöhen, beispielsweise zwei Beutel für 100 l.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	Komplex aus Hefe, Nährstoffen und Vitaminen
Ansatzvolumen	25-50 l je Beutel
Größere Ansätze	Beutelzahl proportional erhöhen, z. B. 2 Beutel auf 100 l
Temperatur beim Anstellen	etwa 30 °C
Gärbeginn	gewöhnlich innerhalb von 24 Stunden
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae (bayanus), Nährstoffe und Vitamine

Anwendung

01 Ansatz vorbereiten

25-50 l Fruchtansatz mit warmem Wasser zubereiten und auf ungefähr 30 °C abkühlen lassen.

02 Direkt zugeben

Gesamten Beutelinhalt in den Gärbehälter geben und gut einrühren. Die Gärung setzt üblicherweise innerhalb von 24 Stunden ein.

Einfach zu dosieren

Ein Beutel vereint Weinhefe und Nährstoffversorgung. Für größere Ansatzmengen kann die Beutelzahl proportional erhöht werden.

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