

Methefe

Aktive Trockenhefe zur Vergärung von Honigmost und zur Herstellung von Met.

Gleichmäßige Gärung von Honigmost

Hohe Zuckergehalte und schwankende Rohstoffzusammensetzung machen die Metgärung anspruchsvoll. Honigweihenhefe unterstützt einen regelmäßigen Verlauf und hat einen geringen Stickstoffbedarf.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	Grünberger
Art	aktive Trockenhefe für Met
Hefestamm	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	Sorbitanmonostearat
Ergiebigkeit	10-50 l Ansatz
Alkoholtoleranz	bis 18 %
Erste Gärung	10 g auf 10-50 l
Neustart der Gärung	10-20 g auf 10-50 l

Anwendung

01 Wasser vorbereiten

200 ml Wasser abkochen und auf 30-35 °C abkühlen lassen. Für 10 g Hefe 100 ml Wasser abmessen.

02 Hefe rehydrieren

Eine Prise Hefenährstoff und die gesamte Hefemenge zugeben. Vollständig einrühren, 20 Minuten stehen lassen und nach 10 Minuten erneut umrühren.

03 Zucker zugeben

Nach 20 Minuten einen Teelöffel Zucker vollständig einrühren und warten, bis sich eine deutliche Schumschicht bildet.

04 Hefe an den Ansatz gewöhnen

Eine kleine Menge Honigmost zugeben und etwa 1 cm Platz für den Schaum lassen.

Zugabe zum Ansatz

Nach der Honigmostzugabe sollte nach etwa 20-30 Minuten deutlicher Schaum entstehen. Die aktive Hefemischung in den Gärbehälter geben. Der Temperaturunterschied darf höchstens 5 °C betragen.

Hoher Zuckergehalt

Bei sehr hohem Zuckergehalt zusätzlich 2 g Hefe je 10 l Ansatz zusammen mit einem geeigneten Hefenährstoff einsetzen.

Direkte Zugabe

Eine direkte Zugabe ohne Rehydrierung kann das Risiko einer verspäteten, schwachen oder unvollständigen Gärung erhöhen.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl bei höchstens 20 °C, vorzugsweise im Kühlschrank lagern. Nach dem Öffnen den gesamten Packungsinhalt verwenden. Mindesthaltbarkeitsdatum und Chargennummer auf der Verpackung prüfen. Nur für önologische Anwendungen, nicht zum direkten Verzehr bestimmt.

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