

Hefe für Weißwein

Aktive Trockenhefe für frische und aromatische Weißweine.

Aroma und Frische im Weißwein

Weißweine Trockenhefe unterstützt aromatische Weißweine und hebt den natürlichen Charakter der Trauben hervor. Der breite Temperaturbereich erleichtert die Gärführung auch bei höherem Alkoholgehalt.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	Grünberger
Art	aktive Trockenhefe für Wein
Hefestamm	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	Sorbitanmonostearat
Anwendung	Weißwein
Ergiebigkeit	10-50 l Ansatz
Alkoholtoleranz	bis 17 %
Gärtemperatur	10-33 °C
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 Schaumschicht bildet.

04 Hefe an den Ansatz gewöhnen

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

Zugabe zum Ansatz

Nach der Mostzugabe entsteht gewöhnlich nach 20-60 Minuten deutlicher Schaum. Die aktive Hefemischung in den Gärbehälter geben. Der Temperaturunterschied zwischen Ansatz und Hefemischung darf höchstens 5 °C betragen.

Direkte Zugabe

Eine direkte Zugabe ohne Rehydrierung bietet der Hefe keine optimalen Bedingungen zur Anpassung und kann eine verspätete, schwache oder unvollständige Gärung begünstigen.

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