

Fermentationsstarter

Spezialhefe zum Neustart einer verlangsamten oder stockenden Weingärung.

Stockende Gärungen wieder in Gang bringen

Hohe Säure, viel Zucker oder ein stark geklärter Ansatz können die Gärung verlangsamen oder stoppen. STARTER Hefe ist für einen Neustart unter solchen Bedingungen vorgesehen. Der Stamm verwertet Fruktose gut und toleriert erhöhte Alkoholgehalte.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	Grünberger
Art	aktive Trockenhefe für Gärneustarts
Hefestamm	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	Sorbitanmonostearat
Anwendung	Neustart einer verlangsamten oder gestoppten Gärung
Dosierung	1 g auf 2-3 l Ansatz
Temperaturbereich	10-32 °C
Empfohlene Ansatztemperatur	25-30 °C beim Neustart

Anwendung

01 Temperatur prüfen

Vor der Anwendung die Flüssigkeit im Gärbehälter auf 25-30 °C bringen.

02 Hefe zugeben

Bei Gärproblemen den gesamten Beutelinhalt in den Behälter geben.

03 Behutsam rühren

Den Ansatz vorsichtig verrühren und dabei belüften, um die Vermehrung der Hefe und den Neustart zu unterstützen.

Eigenschaften des Stamms

Die Hefe nutzt Fruktose gut, toleriert erhöhten Alkoholgehalt und arbeitet über einen breiten Temperaturbereich.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl bei höchstens 20 °C, vorzugsweise im Kühlschrank lagern. 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