

Bitte beachten Sie, dass pro Gärgefäß ein ganzes Fläschchen Reinzuchthefer zugegeben werden muss. Der Gärbehälter darf nur zu 2/3 gefüllt sein!

Um eine sichere Gärung zu erreichen, sollte die Reinzuchthefer stets vorvermehrt werden:

Erstellung des Gärstarters mit Flüssighefe:

Eine gereinigte, saubere Glasflasche (0,75 - 1 L) wird zur Hälfte mit unbehandeltem Apfelsaft befüllt und mit der Flüssighefe versetzt. Das Gefäß ist anschließend mit einem Wattebausch zu verschließen und in einem 20-25°C warmen Raum zu stellen.

Nach wenigen Stunden setzt die Hefevermehrung ein und nach 1-2 Tagen entsteht ein leichter Schaum auf der Saftoberfläche. Die Flasche sollte ohne Wattebausch in den ersten beiden Tagen mehrfach am Tag geschwenkt werden, um einen weiteren Sauerstoffeintrag zu gewährleisten und die Vermehrung zu fördern. Nach 3-4 Tagen sollte die Gärung bereits deutlich sichtbar sein (erkennbar durch starke Schaumbildung). Sobald dies der Fall ist, wird der Gärstarter zusammen mit dem Hefenährsalz in die Maische oder den Saft gegeben.

Weitere ausführliche Anleitungen finden Sie auf dem Beipackzettel oder auch im großen KITZINGER WEINBUCH, Art.-Nr. 25301.

Die Reinzuchthefer "STEINBERG" empfehlen wir für Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Johannisbeerweine, sowie weiße Traubenweine und Reiswein.

Die Alkoholtoleranz beträgt bis zu 18 % Vol.