



Spiriform Arom

Optimale Aromaentwicklung bei Brennmaischen

Produkterläuterung

Spiriform Arom ist eine gärstarke Trocken-Reinzuchtheefe mit ausgeprägten, aromafreisetzenden Eigenschaften. Es handelt sich um die Hefe *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. Spiriform Arom sorgt auch bei Gärtemperaturen um 15 °C für eine sichere Vergärung von Maischen und Mosten:

- Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%
- Geringe SO₂ und H₂S Bildung
- Empfohlene Gärtemperatur: 18 - 25 °C
- Geeignet für gelbes Steinobst, Trauben, Trester
- Zur Herstellung von aromaintensiven Destillaten

Dosage

Im Allgemeinen erfolgt eine Dosage von 20 g Spiriform Arom je 100 L Maische. Bei mikrobiologisch gefährdeter Maische kann die Dosage auf 25 - 30 g Spiriform Arom je 100 L erhöht werden.

Spiriform Arom wird in der 5 bis 10fachen Menge eines 1 : 1-Most-/Wassergemisches (35 - 40 °C) rehydratisiert, d. h. anrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Die Zugabe kann chargenweise oder über eine Dosierpumpe erfolgen. Zur Vermeidung eines Temperaturschocks die Hefesuspension mit gleichen Mengengaben von Maische (bzw. Most) auf Anstelltemperatur bringen.

Lagerung

Vakuumverpackt. Kühl und trocken. Angebrochene Packungen sind sofort wieder dicht zu verschließen und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufzubrechen.