



Spiriferm Classic

Rasche Vergärung von Brennmaischen und -mosten

Produkterläuterung

Spiriferm Classic ist eine gärstarke Trocken-Reinzuchthefer der Heferasse *Saccharomyces cerevisiae*. Spiriferm Classic hat ideale Gäreigenschaften bei der Vergärung von Maischen in der Getreide- und Obstbrennerei:

- Alkoholtoleranz bis 12 Vol.-%
- Geringe SO₂ und H₂S Bildung
- Empfohlene Gärtemperatur: 18 - 25 °C
- Geeignet für Kernobst, Kirschen, Getreide und Melasse

Dosage

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

Spiriferm Classic 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 aufzubrauchen.