



Art. 001.258.3

<https://www.brouwland.com/de/qr/001.258.3>

## Weinhefe WYEAST 4267 Summation Red

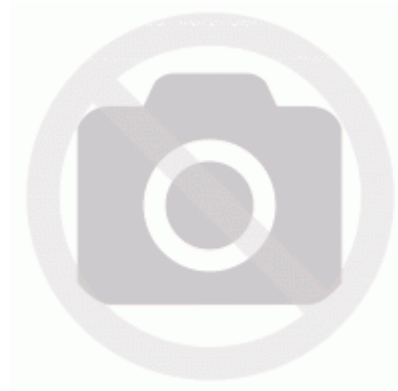
Für komplexe Rotweine mit Beeren-Aromen und für Most mit einem hohen Zuckergehalt. Besonders geeignet für u. a. Cabernet Franc, Pinot noir, Merlot, Petit Syrah, Rioja, Valdepenas, etc. Temperaturbereich: 15-32 °C. Restzucker: 0-0,5 %.

### Flüssige Weinhefe Wyeast

Die einzigartige 'Smack-pack'-Verpackung ermöglicht es, auf einfache Weise (Hefe angären = Verpackung zusammenpressen und aufquellen lassen) in 12-24 Stunden eine sterile Hefekultur anzusetzen. Eine Packung reicht für das Angären von maximal 20 l Most. Für größere Mengen kann ein Hefestarter hergestellt werden. Mit dem 'Smack-pack' ist eine lange Aufbewahrung – im Kühlschrank – möglich: 6 Monate ab dem Herstellungsdatum.

### Wichtiger Hinweis

Es kann vorkommen dass Activator™-Pakete während des Transports oder der Lagerung leicht oder mäßig anschwellen. Dies ist kein Anzeichen von Verderb, vorausgesetzt, dass Paket ist weniger als 6 Monate alt und wurde ordnungsgemäß behandelt. Es ist zurückzuführen auf eine geringe Menge an Nährlösung, die in der Verpackung zurückgeblieben ist. Die Kultur wird in kleinem Umfang aktiviert und erzeugt CO<sub>2</sub>. Manche Hefestämme sind hierfür eher anfällig als andere.



### Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht  
Verpackung:

Gewicht	0.2 kg
Länge	20 cm
Höhe	0.4 cm
Breite	14.8 cm
EAN-Code	0012583