



Trockenhefe Oenoferm Structure 500 g

Oenoferm STRUCTURE

Speziell entwickelt für kräftige, farbintensive Rotweine mit einer hohen Tannindichte. Bringt die typischen Kirsch-, Beeren- und Nussaromen voll zur Geltung und unterstützt die Freigabe der Tannine. Ergibt harmonische, lange haltbare Weine. Empfohlene Rebsorten: Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, Syrah ... Temperaturbereich: 18-28 °C. Alkoholtoleranz: Bis zu 15 % vol. Dosierung: 15-25 g/100 l.

Klicken Sie hier für eine Vergleichstabelle der Hefeeigenschaften des gesamten Erbslöh-Sortiments.

Wie Hefe hinzufügen?

Die Reihenfolge, in welcher Zutaten beigegeben werden, ist sehr wichtig. Die eine Zutat kann nämlich die Wirkung der anderen sehr stark beeinflussen, auch im negativen Sinne! Hefen werden NACH den Hefenährsalzen zugegeben. Die getrockneten Hefen werden erst rehydratisiert: Lösen Sie die notwendige Hefe in der zehnfachen Menge in handwarmem Wasser (30 bis 35 °C) oder einer Mischung aus ½ Wasser und ½ Saft auf. Also beispielsweise 7 g Hefe in 70 ml Wasser; 100 g Hefe in 1 l Wasser. Vorsichtig umrühren. 15 Minuten quellen lassen (meistens beginnt die Hefe zu schäumen) und erneut vorsichtig umrühren. Die Hefelösung dem Most begeben und kräftig rühren/umpumpen. Sorgen Sie dafür, dass der Temperaturunterschied zwischen der Hefelösung und dem Most nicht mehr als 7 bis 10 Grad beträgt. Wenn der Unterschied größer ist, sollten Sie die Hefelösung vorher langsam abkühlen lassen. Sparen Sie nie mit Hefe! Eine starke Hefekolonie ist für eine zügige Vergärung Ihres Mosts nötig!



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.512 kg
Länge	17.4 cm
Höhe	5.2 cm
Breite	9.2 cm
EAN-Code	0013458