



Datenblatt

Stand 01/ 2019

Brauhefe „G o l d“

- Trockenreinzuchtheefe

Zutaten:

Obergärige Hefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit neutralem Geschmacksprofil. Zeichnet sich durch zügige, aktive Vergärung aus und bietet hohe Alkoholverträglichkeit. Besonders geeignet für obergärige Spezialbiere. Sedimentation *mittel*
Endvergärung *mittel*

Dosierung:

50g / hl für Hauptgärung

Anwendung:

Hefe in Wasser oder steriler Würze bei 25°C (+/- 3°) auflösen. Flüssigkeit so bemessen das 10fache Gewichtsmenge der Hefe beträgt. Etwa 30 Minuten zur Rehydratation stehen lassen. Danach vorsichtiges Einrühren in die Würze.

Empfohlene Gärtemperatur: 15-24°C

Aufbewahrung:

Kühl und trocken (bei 8-10°C) aufbewahren. Angebrochene Beutel umgehend verbrauchen. Weiche und beschädigte Beutel nicht verwenden!

Gebindegrößen: andere Gebinde a.A

10g Beutel

100g

500g