



Flüssige Weinhefe Wyeast



Activator

Fertige Reinhefe

Der Activator hat mindestens 50 Milliarden Zellen zum Impfen und ein internes Tütchen mit Hefenahrung. Mit dieser Verpackung (125 ml) können Sie 19 l Saft oder Most starten. Das Smack-Pack-System gestattet das Aufstarten des Hefemetabolismus, was Ihnen den sofortigen Beweis gesunder Hefe liefert, die bereit ist, Saft oder Most zu impfen. Diese Verpackung muss vor Verwendung nicht vollständig aufgequollen sein.

Verwendung:

- Zum Starten schieben Sie das innere Tütchen bis in der oberen Ecken, legen diese Ecke in die Handfläche und schlagen kräftig mit der anderen Hand, um dieses innere Tütchen mit Hefenahrung zu öffnen.
- Gut schütteln, um die Nahrung gut zu mischen
- Lassen Sie die Verpackung 3 Stunden lang (oder etwas länger) bei 21–24 °C gut aufquellen oder geben Sie den Inhalt sofort zum Most oder Saft.
- Verwenden Sie eine Reinigungsflüssigkeit, um die Verpackung vor dem Öffnen zu reinigen
- Gut schütteln, öffnen und den Activator in 19 l gut belüfteten oder mit Sauerstoff versetzten Saft oder Most geben (21-24 °C). Die Temperatur halten, bis die Gärung deutlich begonnen hat: Es bilden sich CO₂-Bläschen, der Siphon ist in Bewegung oder es bildet sich Schaum auf dem Saft oder Most.

4021 Dry White/Sparkling

Verwendet in vielen Gärungen von Weißwein und auch einigen Rotweinen. Auch für die zweite Gärung von Gerstenwein. Erfrischend und trocken, ideal für Basisweine bei der Herstellung von Champagner. Wenig Schaumbildung, ausgezeichnete Gärung in Tonnen und gute ausflockende Eigenschaften. Trockene Weißweine, Spumante, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Blanc, Gewürztraminer.

4028 Red

Ideal für Rotweine oder Weißweine, die schnell reifen, mit einer Beaujolais-artigen Fruchtigkeit und für den besseren Rotwein, der gealtert werden soll. Wenig Schaumbildung, wenig Schwefelbildung bei einem breiten Temperaturspektrum. Cabernet, Rote Sorten, Gamay Beaujolais, Zinfandel, Rhône, Bourgogne und Pinot Noir.

4134 Saké

Sakehefe wird zusammen mit Koji zur Herstellung eines breiten Angebots an asiatischen Reisgetränken verwendet. Kräftiges Profil mit echtem Sake-Charakter. Sake, Nigori, Dai Gingo, Obst, Pflaumenwein und Rice Beer.

4184 Sweet Mead

Einer der beiden Stämme zur Herstellung von süßem Met. Lässt 2–3 % Restzucker in den meisten Metsorten. Reiches, fruchtiges Profil ergänzt die fruchtige Metgärung. Verwenden Sie zusätzliche Hefenahrung für Met. Cidre, Cysers, Obstweine, Ginger Ale, Kirschen, Himbeeren und Pfirsich.

4242 Fruity White

Für ein besonders fruchtiges Profil, starke Bildung von Estern, brotartig, Hauch von Vanille. Der fruchtige Charakter dominiert Aroma und Geschmacksprofil. Leichtsüß und weicher Nachgeschmack. Fruchtige Weißweine, Chardonnay, Chablis, Cidres, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris.

4244 Italian Red

Reich, sehr groß, kräftig, gutes rundes Profil. Angenehm milder Fruchtcharakter mit trockenem erfrischenden Nachgeschmack. Ausgezeichnete Wahl für die meisten italienischen Traubensorten. Barolo, Barbera, Barbaresco, Nebbiolo, Chianti, Valpolicella, Sangiovese.

4267 Summation Red

Für das kennzeichnende intensive Bukett von Vollkornkeksen und Beeren, konfitüreartig, reich, mildes komplexes Profil, leicht weinartig. Gut geeignet für Most mit hohem Zuckergehalt. Französischer Cabernet, Pinot Noir, Merlot, Petit Syrah, Rioja, Valdepenas.

4347 Extreme Fermentation

Eine sehr gute Wahl für Alkoholtoleranz und gestoppte Gärungen. Für ein sehr reines trockenes Profil, geringe Ester und andere flüchtige Aromen. Alkoholtoleranz 21 %. Cordials, Grappa, Barley Wine, Eau de Vie und Single Malts.

4632 Dry Mead

Beste Wahl für trockenen Met. Verwendet bei vielen preisgekrönten Mets. Geringe Schaumbildung mit wenig oder keiner Schwefelproduktion. Verwenden Sie zusätzliche Hefenahrung für Met. Met, Fruchtmet, Kräutermet, Dry Cidres, Cysers.

4766 Cider

Erfrischende und trockene Gärung mit großem, fruchtigem Nachgeschmack. Schafft ein angenehmes Gleichgewicht für alle Apfel- und Birnensorten sowie anderes Obst oder zu vergärende Rohstoffe. Der fruchtige Charakter dominiert das Profil.



Flüssige Weinhefe Wyeast



4767 Dry/Fortified

Milder Toast und Vanillebukett. Mildes fruchtiges Profil mit ausgewogener Tiefe und Komplexität. Sehr trockener Nachgeschmack.

Trockene Rot- und Weißweine, geben Sie für die Herstellung von klassischen Portweinen Brandy hinzu. Verwendet für große Rotweine und Most mit hohem Zuckeranteil.

4783 Sweet White

Produziert den typischen Riesling-Charakter. Reicher Geschmack, cremig, fruchtiges Profil mit angenehmem trockenem Nachgeschmack und einem Hauch Riesling-Süße im Nachgeschmack. Rheinweine, Fruchttige Cidres, Riesling, Eisweine.

4946 Bold red/High Alc

Dominante, starke Gärungseigenschaften. Alkoholtoleranz bis 18 Vol%. Ideal für Zinfandel, Pinot Noir, Syrah oder jeden Most mit hohem Zuckergehalt. Gute Wahl

Malo-laktische kultur

**4007 Malo-lactic Blend
(*Leuconostoc oenos*)**

Frische flüssige Kultur von *L. oenos* ER1A und EY2D für eine schnelle und vollständige Apfelsäure-Milchsäure-Umwandlung zum Mildern und Ausbalancieren von Weinen. ER1A und EY2D sind bei niedrigen pH-Werten und Kellertemperaturen sehr wirksam. Der typische hohe Säuregehalt von Wein kann verbessert werden, wenn man die starke Apfelsäure im Wein reduziert und in die mildere Milchsäure umwandelt. Andere Geschmacksverbesserungen wie Vanille und Butter können erwartet werden. Die Apfelsäurebakterie, die in der Natur in Früchten vorkommt, kann von geringerer Qualität und auch in geringerem Maße vorhanden sein, um die malo-laktische Gärung abzuschließen. Die Vintner's Choice™ malo-laktische Kultur eignet sich für einen pH-Wert von 2,9 oder höher und niedrige Kellertemperaturen von 13 °C.

Der Inhalt dieser Verpackung (125 ml) eignet sich zur Behandlung von 19 l Wein, bei dem die Alkoholgärung fast oder vollständig beendet ist. Der freie SO₂-Gehalt muss weniger als 15 ppm betragen.

Verwendung:

- Verwenden Sie eine Reinigungsflüssigkeit, um die Verpackung vor dem Öffnen zu reinigen
- Gut schütteln und die Verpackung öffnen
- In 19 l Wein gießen
- Temperatur zwischen 13-24 °C halten
- Meistens ist die malo-laktische Gärung nach 1-3 Monaten beendet

Revision: 2

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com