

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

TOPIFERM®

**- Trockenreinzuchtheife zur sicheren Vergärung
von Topinamburmaischen -**

Stand 02/2000

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

TOPIFERM® ist eine besonders gärraktive Trockenreinzuchtheife vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae*. Ihre schnelle Angärung und die zügige, vollständige Fermentation sind vorteilhaft bei der Verarbeitung von Topinambur und garantieren sichere Ergebnisse und hohe Alkoholausbeuten.

Anwendungsbereiche:

Geeignet zur zügigen Vergärung von Topinamburmaischen.

Lagerung:

Kühl und trocken lagern! Angebrochene Packung umgehend verbrauchen!

Dosierung:

15 - 25 g/hl Maische bei Anstelltemperatur 25-30°C.

TOPIFERM® in ca. zehnfacher Menge Wasser mit einer Temperatur von 35°C anrühren und 15 Minuten zur Rehydratation stehen lassen. Hefeansatz sorgfältig der Maische beimengen.

Bei Verwendung von **TOPIFERM®** Trockenreinzuchtheife ist die Kohlensäurebildung meist erst nach 8-12 Stunden zu erkennen. Dies liegt an der natürlichen, bei Gärbeginn im Vergleich zu frischer Backhefe langsameren Stoffwechseltätigkeit.

Zusammensetzung:

Reine getrocknete Aktivhefe vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae* ohne weitere Zusätze. Qualitätsgeprüft und schonend unter Vakuumschutz verpackt.

Gebindegrößen:

100 g Dose (Nr. 5824)
500 g Vakuum- (Nr. 5823)
Verpackung

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.