

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

AROMA plus

- Trockenreinzuchthefer zur schonenden
Vergärung empfindlicher Obststoffe -

Stand 04/2019

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

AROMA plus ist eine bewährte, besonders aktive Trockenreinzuchthefer vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae* für die Beimpfung leicht vergärbaren Obstmaischen.

Physiologische Besonderheiten von AROMA plus:

Bei Temperaturen über 13°C gärt **AROMA plus** zuverlässig an.

Die mittlere Gärgeschwindigkeit verhindert eine übermäßige Maischeerwärmung und wirkt somit dem Austrag leichtflüchtiger Aromakomponenten im Verlauf der Gärung entgegen. Auch bei Temperaturen unterhalb von 18°C gegen Ende der Gärung sorgt **AROMA plus** für eine restzuckerfreie Durchgärung.

AROMA plus hat eine Osmotoleranz von 104°Oe (25 %mas) und eine Alkoholtoleranz von 15 %vol.

Aufgrund ihres geringen Stickstoffbedarfs eignet sich **AROMA plus** besonders für nährstoffarme Obstmaischen. Dennoch unterstützt eine geringe Dosierung an **Brennmaischenährstoff** die vollständige Durchgärung unter schwierigen Bedingungen.

Die speziellen Enzymaktivitäten der Hefe fördern die Bildung von Aroma- und Bukettstoffen. Im Stoffwechsel von **AROMA plus** entstehen gleichzeitig außerordentlich wenige unerwünschte Gärungsnebenprodukte.

Anwendungsbereiche:

Geeignet zur schonenden Vergärung von Maischen aus empfindlichen Obstsorten (Williams-Christ-Birnen, sortenreine Äpfel, sämtliche Steinobstarten) unter Säureschutz (MS- oder PM-Säure) bei pH 3.

Unserer Erfahrung nach lassen sich mit **AROMA plus** auch Traubensäfte zu sortentypischen, körperreichen Rotweinen vergären.

Dosierung:

15 – 25 g/hl Maische bei 12-15°C.
5 – 15 g/hl Maische bei 16-20°C.

Trockenhefe in ca. zehnfacher Menge Wasser mit einer Temperatur von 35°C anrühren und für höchstens 15 Minuten zur Rehydratisierung stehen lassen, dann diesen Hefeansatz sorgfältig der Maische beimengen.

Ist eine längere Wartezeit unumgänglich, sollte dem Hefeansatz nach 10 Minuten etwa dasselbe Volumen Obstsaft oder Maische zugesetzt werden.

Gebindegrößen:

100 g Dose (Nr. 5829)
500 g Vakuum- (Nr. 5828)
Packung

Lagerung:

Kühl und trocken lagern! Angebrochene Packung umgehend verbrauchen!

GMO-Status:

AROMA plus erfüllt die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen Nr. 834/2007 und 889/2008, so dass sie für die Herstellung von „Bio“-Destillaten verwendet werden darf.

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.