

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

## LT 8 plus

Stand 04/2019

- Kaltgärhefe zur vollständigen  
Vergärung aller Obststoffe -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

**LT 8 plus** ist eine besonders aktive Trockenreinzuchthefer vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae*.

Der speziell selektierte Stamm zeichnet sich durch hohe Gärleistungen auch bei niedrigen Temperaturen aus. **LT 8 plus** gewährt die vollständige Endvergärung sowie die Ausprägung sortentypischer Aroma- und Bukettstoffe.

**LT 8 plus** ist besonders zur Vergärung aller Obstsorten geeignet, die im Spätherbst bei niedrigen Temperaturen geerntet und eingemaischt werden. Darüber hinaus kann mit **LT 8 plus** im Kühlhaus gelagertes Obst direkt, ohne vorherige Erwärmung verarbeitet werden.

**LT 8 plus** hat eine Osmotoleranz von 110°Oe (26 %mas) und eine Alkoholtoleranz von 17 %vol.

Durch die hohe Gärgeschwindigkeit kann bei Maischetemperaturen über 20°C eine übermäßige Maischeerwärmung eintreten. Ist eine höhere Maischetemperatur vorzusehen, sollte die Hefedosierung reduziert werden.

#### Anwendungsbereiche:

Geeignet zur vollständigen Vergärung von kalten Maischen aller Obstsorten unter Säureschutz (MS- oder PM-Säure) bei pH 3. **LT 8 plus** ermöglicht unserer Erfahrung nach zudem die Erzeugung sehr fruchtiger Weiß- und Kernobstweine.

#### Dosierung:

15 – 25 g/hl Maische bei 8-15°C.  
5 – 15 g/hl Maische bei 15-20°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. 5821)  
500 g Vakuum- (Nr. 5820)  
Verpackung

#### Lagerung:

Kühl und trocken lagern! Angebrochene Packung umgehend verbrauchen!

#### GMO-Status:

**LT 8 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.