Fritz Grossmann KG | Unterraderach
Tannenburgstr. 19 | 88048 Friedrichshafen
T 07541 6036-0 | grossmann-fn.de

LT 8 plus

- Kaltgärhefe zur vollständigen Vergärung aller Obststoffe -

Stand 01/2018

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

LT 8 plus ist eine besonders aktive Trockenreinzuchthefe 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 vorauszusehen, sollte die Hefedosierung reduziert werden.

Gebindegrößen:

100 g Dose	(Nr. 5821)
500 g Vakuum-Verpackung	(Nr. 5820)

Anwendungsbereiche:

Geeignet zur vollständigen Vergärung von kalten Maischen aller Obstsorten unter Säureschutz (MS- oder PM-Säure) bei pH 3.

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.

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.