



LALVIN BIO - Yeast-Cell-Walls[®]

100 % organische, **BIO** - zertifizierte Heferindenzubereitung

→ **Zur Heferehydratation geeignet**

Kurzanleitung Hefeansatz mit LALVIN BIO - Yeast-Cell-Walls[®]

Hefemenge: 25 g / hL

Bei faulem Lesegut: 30 – 40 g / hL

- 3 L chlorfreies Wasser mit **exakt 40 °C**
- + 25 - 40 g / hL LALVIN **BIO** - Yeast-Cell-Walls[®] auflösen
- **Hefe** : LALVIN **BIO** - Yeast-Cell-Walls[®] **im Verhältnis 1 : 1**
- Trockenreinzuchtheferührer
- 20 Minuten stehen lassen (längere Standzeit bringt Nachteile)
- prüfen ob Hefe aufgequollen ist
- + 2 Liter Most / Wein (langsame Zugabe)
- **Achtung: Temperaturschock vermeiden !**
- direkt dem Gebinde zugeben oder weitervermehrten

Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne !

Ihr Weinlabor Briegel-Team