

Der erfolgreiche Hefeansatz



1. Rehydrierung der Hefen in 35 °C warmen Wasser
(Thermometer!) \Rightarrow 5 Liter/500 g Hefe
2. Zugabe von Go-Ferm/Superstart \Rightarrow max. 30g/hL, 10-15 min
quellen lassen
3. Hefeansatz in die gleiche Menge vorgeklärten Most geben und
dann stufenweise mit Most bis auf 100 L strecken
(Temperaturschwankungen von mehr als 8 °C pro Stunde
vermeiden)
4. Nach spätestens 10 Stunden den Gäransatz dem vorgeklärtem
Most zuführen