



# Spiriferm Arom

## Produktlerläuterung

Spiriferm Arom ist eine gärstarke Trocken-Reinzuchtheife mit ausgeprägten, aromafreisetzenden Eigenschaften. Es handelt sich um die Hefe *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*). Spiriferm Arom sorgt auch bei Gärtemperaturen um 15 °C für eine sichere Vergärung von Maischen und Mosten.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Aromafördernde und vollständige Vergärung von Brennmaischen und -mosten zur Herstellung aromaintensiver Destillate. Spiriferm Arom ist in der Lage sehr viele verschiedene aromatische Fruchststoffe freizulegen und für einen intensiven, vielfältigen „Aromenstrauß“, je nach Ausgangsmaterial zu sorgen.

**Spezielle  
Brennereihefe  
zur Aroma-  
intensivierung**

## Produkt und Wirkung

Der Hefestamm für die Trocken-Reinzuchtheife Spiriferm Arom wurde ganz gezielt nach den Anforderungen der Obstbrennereien selektioniert. Hohe Alkoholtoleranz bei geringer Schaumbildung ist dabei selbstverständlich.

## Dosage

Im Allgemeinen erfolgt eine Dosage von 20 g Spiriferm Arom pro 100 L Maische. Bei mikrobiologisch gefährdeter Maische kann die Dosage auf 25 - 30 g Spiriferm Arom pro 100 L erhöht werden.

## Anwendung

Spiriferm Arom wird in der 5 bis 10fachen Menge eines 1:1-Maische-/Wassergemisches (35 - 40 °C) rehydriert, d. h. angerührt und ca. 20 Minuten quellen gelassen. Bei großen Temperaturunterschieden zwischen Hefeansatz und Maische sollte durch eine gestaffelte weitere Zugabe von Maische der Ansatz schrittweise auf Anstelltemperatur gebracht werden. So kann ein Temperaturschock und ein Absterben der Hefe vermieden werden. Bei Zugabe in den Gärbehälter den Ansatz gut einmischen!

## Lagerung

Schutzgasverpackt. Bitte Packungen gekühlt und trocken lagern. Auf dichte Verpackung achten. Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.