

# Brauwerkstatt Malzwerkstatt

..... *Geschmack ins Bier.....*

Michael Albrecht

Talstr.91 D- 53773 Hennef

Tel. 02242 901984 Fax: 02242 867402

[info@brauwerkstatt.com](mailto:info@brauwerkstatt.com)

Datenblatt

Stand 01/ 2010

---

Champagnerhefe „ Champion “

- Trockenreinzuchtheife

## Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces bayanus*)

## Eigenschaften:

Reinzuchtheife des Stammes *Saccaromyces bayanus* zur anspruchsvollen Sektbereitung. In Anwendungsfällen bei denen zum Zeitpunkt der Hefebeimpfung bereits Alkohole vorliegen müssen Hefen dieses Typs eingesetzt werden. Neben den bereits vorhandenen Alkoholen ist eine niedrige Temperaturtoleranz gegeben.

- rascher Gärbeginn
- gutes Sedimentationsvermögen
- Alkoholtolerant bis 16% vol.
- Nährstoffbedarf mittel
- Geringste Bildung flüchtiger Säure

## Anwendung/ Dosierung

Versektung:

Dosageempfehlung : 25g / hl

Gärungsneustart : mind. 30g /hl

Gärtemperatur: 8-30°C

## Aufbewahrung:

Kühl und trocken (bei 8-10°C) aufbewahren. Angebroch ene Beutel umgehend verbrauchen. Weiche und beschädigte Beutel nicht verwenden!

## Gebindegrößen:

10g Beutel

100g Beutel