



## Champagnerhefe „Champion“

- Trockenreinzuchtheefe

### Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces bayanus*)

### Eigenschaften:

Reinzuchtheefe 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. Angebrochene Beutel umgehend verbrauchen. Weiche und beschädigte Beutel nicht verwenden!

### Gebindegrößen:

10g Beutel

100g

500g