



## Die richtige Rehydrierung von Trocken-Reinzuchthefen

### ⌚ Warum?

- Nur die richtige Rehydrierung und Zugabe bringt den vollen Nutzen für Ihr ausgegebenes Geld.
- Die Rehydrierungs-Phase ist der entscheidende Schritt für das Ueberleben und die Wirkung von Trocken-Reinzuchthefen

## Der Schlüssel zum Erfolg:



- ⌚ **Verwenden Sie keinen Saft** zu Beginn der Rehydrierung: zu diesem Zeitpunkt ertragen die Hefen den Saft noch nicht (wilde Hefen, SO<sub>2</sub>, pH, Temperatur, Zucker usw. Die Hefen müssen in Wasser «sanft erwachen».



- ⌚ **Achten Sie sorgfältig auf die Temperatur** der Hefe und des Saftes. Die Hefen sind sehr empfindlich auf Temperaturunterschiede. Verwenden Sie immer ein Thermometer für jede Phase der Rehydrierung.



- ⌚ **Passen Sie die Hefedosis dem zu beimpfenden Most an.**  
Höhere Dosen sind empfohlen bei:
- geschädigtes Traubengut
  - festgestellte oder vermutete Brettanomyces
  - erwarteter Alkohol > 13 % Vol.
- Minimale Dosis: 20 g/hl  
Maximale Dosis: 40 g/hl



- ⌚ **Verwenden Sie GO-FERM Protect®** (siehe Merkblatt No. 2), welcher die Hefen ab Beginn der Rehydrierung schützt und stärkt.

## Die Hefezugabe in 4 Schritten:



- Vorlegen von GO-FERM Protect® (30 g/hl Most; Art.-No. 69.183)\*



- Zugabe von Trocken-Reinzuchthefer (20 - 40 g/hl Most)
- Schaumbildung hat keinen Zusammenhang mit der Hefeleistung



- Durch langsame Zugabe von Most die Hefe an dessen Temperatur gewöhnen
- Ziel: Temperaturunterschied zwischen der Hefe und dem Most  $\leq 10^\circ\text{C}$
- Gesamtdauer der Rehydrierung (Schritte 2 und 3)  $\leq 45$  Minuten



- Die Hefe unter gutem Umrühren dem Most beigegeben

\* wenn kein GO-FERM Protect zugegeben wird (z.B. sehr leicht vergärender Most), nur die 10-fache Wassermenge des Hefegewichtes verwenden und direkt zum Schritt 2 gehen.