

---

## Produktinformation

# Trockenhefe a 100g Tüte derzeit nicht verfügbar

Art-Nr.: 770366 / GTIN: 4262497680080 / Marke: [Jordan Craft Wine Service GmbH](#)

**11,75EUR** / Stück

Grundpreis: 117,50EUR / Stück  
inkl. 7% USt. zzgl. 6,95EUR UPS (Deutschland)-  
Versand

### Staffelpreise

Ab 6 Stück	11,16EUR - Sie sparen 0,59EUR, Grundpreis: 111,63EUR / Stück
Ab 12 Stück	10,77EUR - Sie sparen 0,98EUR, Grundpreis: 107,71EUR / Stück
Ab 30 Stück	10,58EUR - Sie sparen 1,18EUR, Grundpreis: 105,75EUR / Stück
Ab 60 Stück	10,34EUR - Sie sparen 1,41EUR, Grundpreis: 103,40EUR / Stück

Flaschengrösse in Liter: 0.1  
Bio: Nein  
Verschluss: variiert

Reinzuchthefer für die Vergärung von Traubenmost, Fruchtwein, Obstmost, Fruchmaische, Obstmaische für die Branntweingewinnung. Für 100 l Gärgut werden etwa 10-15 g Trockenhefe benötigt. Die erforderliche Menge Trockenhefe rührt man in die etwa 10-fache Wassermenge (100 g in 1 l) bei ca. 30° C ein und lässt etwa 20-25 Minuten quellen (rehydrieren). Anschließend muss dieser dünne Hefebrei oberflächlich in das Gärgut eingerührt werden - mit Gäraufsatz den Gärbehälter verschließen.