

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. 6,20EUR UPS (Deutschland)-
Versand

Staffelpreise

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

Flaschengröße in Liter: 0.1

Bio: Nein

Verschluss: variiert

Reinzuchthefe für die Vergärung von Traubenmost, Fruchtwein, Obstmost, Fruchmaische, Obstmaische für die Branntweingewinnung. Für 100 l Gärget werden etwa 10-15 g Trockenhefe benötigt. Die erforderliche Menge Trockenhefe röhrt 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 Gärget eingerührt werden - mit Gäraufsatzen den Gärbehälter verschließen.