

Produktinformation

Trockenhefe 5 g Universal

Art-Nr.: 770370 / GTIN: 4025400003709 / Marke: [Arauner](#)



2,85EUR / Stück

Grundpreis: 570,00EUR / Stück
inkl. 7% USt. zzgl. 6,20EUR UPS (Deutschland)-
Versand

Staffelpreise

Ab 6 Stück	2,71EUR - Sie sparen 0,14EUR, Grundpreis: 541,50EUR / Stück
Ab 12 Stück	2,61EUR - Sie sparen 0,24EUR, Grundpreis: 522,52EUR / Stück
Ab 30 Stück	2,57EUR - Sie sparen 0,28EUR, Grundpreis: 513,00EUR / Stück
Ab 60 Stück	2,51EUR - Sie sparen 0,34EUR, Grundpreis: 501,60EUR / Stück

Flaschengröße in Liter: 0.005
Bio: Nein
Verschluss: variiert

Diese Hefe erzielt sortentypische und reintonige Weine. Aufgrund des weiten Temperaturspektrums von 15 bis 23°C ist sie für eine rasche und sichere Vergärung von allen Weiß-, Rot- und Roséweinen sowie Obstmaischen und -mosten universell einsetzbar. Inhalt des Tütchens in ca. 1/8 l lauwarmen Wasser (etwa 30-35° C) 2-3 Stunden quellen (rehydrieren) lassen. Danach in den zu vergärenden Saft geben. Bitte beachten Sie, dass die Differenztemperatur zwischen Hefeansatz und Saft nicht größer als 2 °C ist! Gärbehälter am besten bei 15-20° C aufstellen. Reinhefe kühl und trocken lagern. Packung auf einmal verwenden.