

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

## Opti Fruit <sup>Plus</sup>

Stand 07/2019

- Reinzuchthefer-Mischung für Obst- und Honig-  
maischen sowie Frucht- und Honigweine -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Hintergrund:

Aus der Weinbereitung ist der positive Effekt besonderer Aromabildung in Folge der Vergärung mit Reinzuchthefer-Mischkulturen seit langem bekannt und wissenschaftlich belegt. Unsere vergleichenden Versuchsvergärungen von Obstmaischen seit 2015 führten zu ähnlich bemerkenswerten Ergebnissen in Obstdestillaten.

**Opti Fruit <sup>Plus</sup>** ist eine Mischkultur mehrerer Arten des Hefestammes *Saccharomyces cerevisiae*.

#### Physiologische Besonderheiten von Opti Fruit <sup>Plus</sup>:

Wie unsere bereits seit Jahrzehnten bekannten Hefen **AROMA Plus** und **LT 8 <sup>plus</sup>** vergärt **Opti Fruit <sup>Plus</sup>** Obstmaischen sehr zuverlässig und vollständig.

Die Gärgeschwindigkeit lässt sich bei Vergärung mit **Opti Fruit <sup>Plus</sup>** sehr gut über die Gärtemperatur steuern: Leicht vergärbare Früchte sollten kühl bei 13-16°C, Honig- und Melassemaischen eher wärmer bei 17-22°C vergoren werden.

**Opti Fruit <sup>Plus</sup>** hat eine Osmotoleranz von 115°Oe (27 %mas) und eine Alkoholtoleranz von über 16%vol.

Die sich ergänzenden Enzymaktivitäten der Hefemischung sind

für die extreme Ausprägung von Aromen verantwortlich.

#### Anwendungsbereiche:

**Opti Fruit <sup>Plus</sup>** eignet sich zur Vergärung sämtlicher Obstbrenn- und Melassemaischen sowie zur Bereitung sehr aromatischer Frucht- und Honigweine.

#### Nährstoffversorgung:

Aufgrund ihres geringen Stickstoffbedarfs erfordert **Opti Fruit <sup>Plus</sup>** in Steinobstmaischen erfahrungsgemäß keine zusätzliche Nährstoffversorgung; in Kernobstmaischen und -säften kann sie dagegen für die Aromabil- dung von Vorteil sein.

Honigmaischen zur Bereitung von Honigwein sollten im Hinblick auf eine zügige Angärung dagegen grundsätzlich mit den rechtlich zugelassenen 40g **DAP** (Diammoniumphosphat) pro hl, Honig- und Melassemaischen für die Destillation von Honigbrand bzw. Rum mit einer entsprechenden Dosierung an **Brennmaischenährstoff** versehen werden.

#### Dosierung der Opti Fruit <sup>Plus</sup>:

15–20g/hl Obstbrennmaische,  
20-30g/hl Honig- oder Melasse-  
maische.

Trockenhefe in der etwa zehnfachen Menge Wasser mit 35°C

anrühren und für höchstens 15 Minuten zur Rehydratisierung stehenlassen, dann diesen Hefeansatz sorgfältig der Maische beimengen.

Ist eine längere Wartezeit unumgänglich, sollte dem Hefeansatz nach 10 Minuten etwa dasselbe Volumen an Obstsaft oder Maische zugesetzt werden.

#### Gebindegrößen:

100 g Dose (Nr. 5819/1)  
500 g Vakuum- (Nr. 5819)  
Packung

#### Lagerung:

Kühl und trocken lagern! Angebrochene Packung umgehend verbrauchen!

#### GMO-Status:

**Opti Fruit <sup>Plus</sup>** erfüllt die Anforderungen der EU-Bio-Verordnungen Nr. 834/2007 und 889/2008, so dass sie für die Herstellung von „Bio“-Destillaten verwendet werden darf.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.