

American Whiskey

KARTA PRODUKTU

Szlachetne drożdże gorzelnicze przeznaczone do produkcji wysokiej jakości whiskey w stylu amerykańskim. Szczep dobrze współpracuje ze zbożami i kukurydzą, tworząc delikatny, rozbudowany profil aromatyczny.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	szlachetne drożdże gorzelnicze
Zastosowanie	nastawy zbożowe i kukurydziane, w tym bourbon
Dawkowanie	10 g na 25–30 l nastawu
Temperatura fermentacji	18–32 °C
Odporność na alkohol	do 15–16%
Profil	delikatny i rozbudowany profil aromatyczny
Skład	drożdże <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; emulgator E491

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórni oraz odbiorców profesjonalnych poszukujących sprawdzonych rozwiązań do kontrolowanego prowadzenia procesu.

Ważna informacja

Materiał ma charakter informacyjny. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą, instrukcją na opakowaniu oraz aktualną dokumentacją produktu. W sprawie zastosowania lub współpracy handlowej skontaktuj się z BREWA.EU.