

Cider STRONG Yeast

KARTA PRODUKTU

Szlachetne, mocne drożdże przeznaczone do produkcji cydrów. Wyselekcjonowany szczep pomaga wydobyć pełnię aromatów z owoców i kwiatów, a wysoka tolerancja alkoholowa umożliwia uzyskanie trunku o mocy do 17%.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	aktywne suche drożdże do cydru
Zastosowanie	moszcze owocowe i kwiatowe
Dawkowanie podstawowe	10 g na 25-30 l
Wznowienie fermentacji	10-20 g, zależnie od warunków
Temperatura fermentacji	12-30 °C
Tolerancja alkoholowa	do 17%
Skład	drożdże <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; emulgator: monostearynian sorbitanu

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.