

Cider Yeast

KARTA PRODUKTU

Szlachetne, aktywne drożdże suszone przeznaczone do produkcji cydru. Wyselekcjonowany szczep pomaga zachować i wydobyć naturalny aromat oraz smak owocowego nastawu.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	Drożdże do cydru
Objętość nastawu	25-30 l
Tolerancja alkoholu	do 13%
Temperatura fermentacji	15-30 °C
Tempo fermentacji	średnie
Postać	aktywne suche drożdże
Skład	Saccharomyces cerevisiae, 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.