

Fruit Distillers Yeast

KARTA PRODUKTU

Szlachetne drożdże przeznaczone do klasycznych nastawów owocowych i gronowych. Szczep tworzy intensywne aromaty owocowo-kwiatowe, budując złożony profil destylatów takich jak brandy, calvados czy śliwowica.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	szlachetne drożdże gorzelnicze
Zastosowanie	destylaty owocowe i gronowe, w tym brandy, calvados i śliwowica
Dawkowanie	10 g na 25-30 l nastawu
Temperatura fermentacji	16-32 °C; zalecana 20-27 °C
Tolerancja alkoholowa	do 16-17%
Dynamika fermentacji	umiarkowana
Zapotrzebowanie na azot	umiarkowane

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.