

Fruit Wine Yeast HAT

KARTA PRODUKTU

Szlachetne drożdże o wysokiej tolerancji alkoholu, przeznaczone do produkcji mocnych win owocowych. Pomagają intensywnie wydobyć naturalny aromat i charakter wykorzystanych owoców.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	112421
Rodzaj	aktywne suche drożdże winiarskie HAT
Fermentacja podstawowa	5 g na 25-30 l
Wznowienie fermentacji	5-10 g, zależnie od warunków
Właściwości	dobra przyswajalność fruktozy i małe zapotrzebowanie na azot
Profil fermentacji	bez wytwarzania związków siarki

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.