

Red Wine Yeast HAT

KARTA PRODUKTU

Szlachetne drożdże o wysokiej tolerancji alkoholu, przeznaczone do czerwonych win o głębokim aromacie i harmonijnym smaku. Wspierają rozwój nut dojrzałych czerwonych owoców.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	112331
Rodzaj	aktywne suche drożdże winiarskie HAT
Fermentacja podstawowa	5 g na 25-30 l
Wznowienie fermentacji	5-10 g, zależnie od warunków
Tempo fermentacji	średnie, z niewielką produkcją piany
Alkohole wyższe	produkcja na niskim poziomie

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórci 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.