

Restart STRONG Yeast

KARTA PRODUKTU

Aktywne suche drożdże przeznaczone do ponownego uruchamiania zatrzymanej fermentacji wina. Szczep sprawdza się w trudnych warunkach, między innymi przy wysokiej zawartości cukru, zasiarczeniu, niewłaściwej temperaturze lub nadmiernej kwasowości nastawu.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	aktywne suche drożdże do restartu fermentacji
Zastosowanie	zatrzymana fermentacja wina
Dawkowanie	10 g na 20-30 l, zależnie od warunków
Temperatura fermentacji	10-35 °C
Tolerancja alkoholowa	do 18%
Skład	drożdże <i>Saccharomyces bayanus</i> ; emulgator: monostearynian sorbitanu
Numer produktu	513990

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.