

Restart Yeast

KARTA PRODUKTU

Aktywne suche drożdże przeznaczone do wznawiania zatrzymanej fermentacji, również w trudnych warunkach. Neutralny profil aromatyczny pomaga zachować naturalne cechy użytego surowca.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	123031
Rodzaj	aktywne suche drożdże do restartu fermentacji
Dawkowanie	5 g na 20–30 l, zależnie od warunków
Profil aromatyczny	neutralny
Fermentacja	wydajna, z małą produkcją piany
Skład	Saccharomyces bayanus, monostearynian sorbitanu

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórn i 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.