

Rum Distillers Yeast

KARTA PRODUKTU

Szlachetne drożdże przeznaczone do produkcji wysokiej jakości rumu z soku trzciny cukrowej lub melasy. Wytrzymały i uniwersalny szczep uwydatnia charakter surowca oraz tworzy subtelne kongenery.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	214322
Rodzaj	aktywne suche drożdże gorzelnicze
Surowiec	melasa lub sok z trzciny cukrowej
Dawkowanie	10 g na 25–30 l nastawu
Charakterystyka	odporność na ubogie środowisko, dobre klarowanie
Skład	Saccharomyces cerevisiae, E491 — monostearynian sorbitanu

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.