

Distillers Yeast Spirit

KARTA PRODUKTU

Termotolerancyjne drożdże gorzelnicze do produkcji spirytualiów o wysokiej potencjalnej zawartości alkoholu. Neutralny profil aromatyczny pomaga zachować charakter użytego surowca.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	122027
Rodzaj	aktywne suche drożdże gorzelnicze
Optymalna temperatura	25-33 °C
Dawkowanie	10 g na 25-30 l nastawu
Surowce	zboża, ziemniaki, trzcina cukrowa i cukier
Skład	Saccharomyces cerevisiae, E491 — monostearynian sorbitanu

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórní 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.