

Table Wine Yeast

KARTA PRODUKTU

Szlachetny szczep do lekkich win stołowych: wytrawnych, półwytrawnych i półsłodkich. Pomaga zachować naturalny aromat owoców oraz harmonijną słodycz gotowego wina.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	112511
Rodzaj	aktywne suche drożdże winiarskie
Fermentacja podstawowa	5 g na 25-30 l
Wznowienie fermentacji	5-10 g, zależnie od warunków
Tempo fermentacji	średnie
Typy wina	wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórni 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.