

# Universal Wine Yeast

KARTA PRODUKTU

Szlachetne, aktywne drożdże do win białych, czerwonych, różowych i owocowych. Neutralny profil aromatyczny pozwala zachować oraz uwydatnić naturalny charakter surowca.

Najważniejsze parametry

|                        |                                                              |
|------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Numer produktu         | 112121                                                       |
| Rodzaj                 | aktywne suche drożdże winiarskie                             |
| Pierwsza fermentacja   | 5 g na 25-30 l                                               |
| Wznowienie fermentacji | 5-10 g, zależnie od warunków                                 |
| Profil aromatyczny     | neutralny                                                    |
| Skład                  | Saccharomyces cerevisiae (bayanus), monostearynian sorbitanu |

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.