

White Wine Yeast HAT

KARTA PRODUKTU

Szlachetne drożdże o wysokiej tolerancji alkoholu, stworzone do białych win o wyrazistym aromacie. Pomagają uzyskać harmonijny balans naturalnej słodczy i kwasowości.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	112231
Rodzaj	aktywne suche drożdże winiarskie HAT
Fermentacja podstawowa	5 g na 25–30 l
Wznowienie fermentacji	5–10 g, zależnie od warunków
Fermentacja fruktozy	bardzo dobra
Związki siarki	produkcja na niskim poziomie

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.