

# Drożdże do cydru

KARTA PRODUKTU

Szlachetne aktywne drożdże suszone do produkcji cydrów o różnym poziomie słodocy, zarówno ze świeżych, jak i skoncentrowanych soków jabłkowych.

## Najważniejsze parametry

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Marka                | Grünberger                       |
| Rodzaj               | aktywne suszone drożdże do cydru |
| Szczep               | Saccharomyces cerevisiae         |
| Emulgator            | monostearynian sorbitanu         |
| Wydajność opakowania | 10-50 l nastawu                  |
| Pierwsza fermentacja | 10 g na 10-50 l                  |
| Restart fermentacji  | 10-20 g na 10-50 l               |

## 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.