

Drożdże do win białych

KARTA PRODUKTU

Szlachetne aktywne drożdże suszone przeznaczone do produkcji aromatycznych i świeżych win białych.

Najważniejsze parametry

Marka	Grünberger
Rodzaj	aktywne suszone drożdże winiarskie
Szczep	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	monostearynian sorbitanu
Zastosowanie	wina białe
Wydajność opakowania	10-50 l nastawu
Tolerancja alkoholu	do 17%
Zakres temperatur fermentacji	10-33 °C

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.