

Drożdże do win czerwonych

KARTA PRODUKTU

Szlachetne aktywne drożdże suszone do produkcji klasycznych win czerwonych. Pomagają wydobyć bogaty bukiet z winogron i mieszanek owocowych.

Najważniejsze parametry

Marka	Grünberger
Rodzaj	aktywne suszone drożdże do win czerwonych
Szczep	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	monostearynian sorbitanu
Wydajność opakowania	10-50 l nastawu
Tolerancja alkoholu	do 17%
Zakres temperatur fermentacji	12-32 °C
Pierwsza fermentacja	10 g na 10-50 l

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.