

Drożdże do win owocowych

KARTA PRODUKTU

Szlachetne aktywne drożdże suszone do produkcji win z różnych gatunków owoców. Wspierają regularną fermentację i pozwalają zachować wyraźny aromat użytego surowca.

Najważniejsze parametry

Marka	Grünberger
Rodzaj	aktywne suszone drożdże do win owocowych
Szczep	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	monostearynian sorbitanu
Wydajność opakowania	10-50 l nastawu
Tolerancja alkoholu	do 18%
Pierwsza fermentacja	10 g na 10-50 l
Restart fermentacji	10-20 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.