

Drożdże restartujące STARTER

KARTA PRODUKTU

Specjalistyczny szczep drożdży przeznaczony do wznawiania spowolnionej lub zatrzymanej fermentacji wina.

Najważniejsze parametry

Marka	Grünberger
Rodzaj	aktywne suszone drożdże restartujące
Szczep	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	monostearynian sorbitanu
Zastosowanie	wznawianie spowolnionej lub zatrzymanej fermentacji
Dawkowanie	1 g na 2-3 l nastawu
Zakres temperatur pracy	10-32 °C
Zalecana temperatura nastawu	25-30 °C podczas restartu

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.