

Uniwersalne drożdże winiarskie

KARTA PRODUKTU

Szlachetne aktywne drożdże suszone do produkcji klasycznych win białych, czerwonych, różowych oraz win musujących.

Najważniejsze parametry

Marka	Grünberger
Rodzaj	uniwersalne aktywne suszone drożdże winiarskie
Szczep	Saccharomyces cerevisiae
Emulgator	monostearynian sorbitanu
Zastosowanie	wina białe, czerwone, różowe i musujące
Wydajność opakowania	10-50 l nastawu
Tolerancja alkoholu	do 18%
Zakres temperatur fermentacji	12-32 °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.