



SPIRIFERM AROM 0,5 KG



Cena brutto:
157 zł

Cena netto:
128 zł

Drożdże gorzelnicze Spiriform Arom, to wyselekcjonowane drożdże intensyfikujące aromaty, do stosowania w gorzelnictwie.

SpiriFerm Arom to efektywnie fermentujące suszone drożdże z gatunku *Saccharomyces cerevisiae* z właściwością uwalniania wyrazistych aromatów. Spiriform Arom zapewniają bezpieczną i całkowicie zakończoną fermentację zacieru lub moszczu, nawet przy niskich temperaturach fermentacji ok. 15°C.

Wzmacnianie, wydobywanie aromatu oraz pełna fermentacja moszczów i zacierów, przeznaczonych na silnie aromatyczne destylaty. Spiriform Arom uwalniają wiele różnych substancji aromatycznych owoców i zapewniają pełen "bukiet" aromatów, w zależności od surowca.

Dawkowanie:

Ogólna zasada dawkowania drożdży Spiriform Arom to 20g na 100L nastawu. Dawka może być zwiększona do 25-30g na 100L, jeśli istnieje ryzyko zakażenia mikrobiologicznego nastawu.

