

SPIRIFERM 0,5 KG



Cena brutto:
135 zł

Cena netto:
110 zł

Spiriferm to silnie fermentujące suche, czyste drożdże ze szczepu *Saccharomyces cerevisiae*. Charakterystyka fermentacyjna Spiriferm doskonale sprawdzają się podczas fermentacji zacierów i moszczów gorzelnianych:

- tolerancja na alkohol do 14% obj.
- Niskie tworzenie SO₂ i H₂S
- Szybki początek fermentacji
- Zalecana temperatura fermentacji: 16 - 22 °C
- Nadają się do wszystkich gatunków owoców

Dawkowanie

Generalnie na każde 100 l zacieru dozuje się 20 g produktu Spiriferm. Dawkę można zwiększyć do 25 - 30 g Spiriferm na 100 l przez zacierzy z obniżoną mikrobiologią. Pięć do dziesięciu razy ilość Spiriferm jest uwadniana w mieszance moszczu i wody w stosunku 1 : 1 (35 - 40 °C), tj. mieszana i pozostawić do zagruntowania na ok. 1 godz. 20 minut.

Przechowywanie

Pakowane próżniowo. Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu. Otwarte opakowania należy natychmiast szczelnie zamknąć i

zużyć w ciągu 2 - 3 dni.

