

SpiritoSpeed

RHA

Saccharomyces cerevisiae

RUM

DESCRIPCIÓN

SpiritoSpeed RHA, aislada de la caña de azúcar, es una potente levadura durante la fermentación. Su vigor y su capacidad para reducir significativamente el pH ayudan a limitar la contaminación por microorganismos no deseados, lo que garantiza una fermentación rápida y completa. Esta levadura prospera a altas temperaturas, lo que la hace perfecta para fermentaciones robustas.

Produce un bouquet aromático intenso y complejo, rico en acetatos y ésteres etílicos, con notas florales, de miel y frutales que realzan la materia prima. Seleccionada específicamente para la fermentación de jugo puro de caña de azúcar, SpiritoSpeed RHA es ideal para elaborar los sabores distintivos del «rhum agricole».

DOSIS

20-100 g/hL (0,75-3,8 g/gal)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

0,5 kg

Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco (preferiblemente entre 5 y 15 °C o 41 y 59 °F) y seco.

Envase abierto: volver a cerrar cuidadosamente y almacenar como se indica anteriormente; utilizar rápidamente.

CUMPLIMIENTO

Este producto puede estar sujeto a restricciones normativas en determinadas jurisdicciones y puede variar según el país. El usuario es responsable de determinar y garantizar el cumplimiento de todas las leyes y normativas aplicables, y debe verificar su aplicabilidad local.