

SpiritoSpeed

WBL

Saccharomyces cerevisiae

WHISKY

DESCRIPCIÓN

SpiritoSpeed WBL destaca por crear un perfil aromático único con altos niveles de aromas que resaltan notas frutales y florales. Su corta fase de latencia supone un gran cambio, ya que reduce significativamente el riesgo de contaminación por microorganismos no deseados. Además, su potente capacidad de fermentación garantiza el agotamiento completo del azúcar, incluso a temperaturas más altas.

Esta levadura garantiza un proceso de fermentación rápido y constante, incluso en condiciones adversas, lo que da como resultado un perfil aromático rico y complejo. Seleccionada específicamente para fermentar una variedad de cereales, ya sea maíz, centeno o trigo, SpiritoSpeed WBL es perfecta para producir tanto whisky como whiskey.

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.