

SpiritoSpeed WSM

Saccharomyces cerevisiae

DESCRIPCIÓN

SpiritoSpeed WSM es una *Saccharomyces cerevisiae* diseñada específicamente para elaborar whisky de malta de alta calidad.

Tiene un rendimiento excepcional, ya que soporta altas concentraciones de azúcar y se desarrolla en un amplio rango de temperaturas, de 20 °C a 32 °C (68 °F a 90 °F). Esta levadura fermenta de forma rápida y eficaz, consumiendo maltosa y maltotriosa con facilidad.

En cuanto al pH, es bastante versátil, ya que tolera niveles de 3,5 a 6, aunque funciona mejor en el rango de 4,5 a 5,5. Su característica más destacada es su complejo perfil aromático, que ofrece elegantes notas de fruta blanca que complementan a la perfección el estilo clásico del whisky de malta, que puede envejecer en barricas.

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.