

SpiritoActive **ONE**

Fosfato de amonio, levadura inactivada, tiamina (0,1 %)

DESCRIPCIÓN

SpiritoActive ONE es un complemento esencial para el proceso de fermentación, ya que proporciona elementos y nutrientes vitales que estimulan el crecimiento de la levadura y garantizan una fermentación ideal. Este producto ayuda a la levadura a consumir completamente todos los azúcares, lo que conduce a una fermentación exitosa y eficiente.

SpiritoActive ONE se puede utilizar al inicio del proceso de fermentación en cualquier tipo de sustrato, incluyendo cereales, caña de azúcar, zumo de uva, melaza o cualquier otra base. Basta con añadirlo junto con la levadura seleccionada para que la fermentación tenga el mejor inicio posible. Además, SpiritoActive ONE es increíblemente útil para reiniciar fermentaciones ralentizadas, dando al proceso un impulso muy necesario cuando las cosas no salen según lo previsto.

El uso de SpiritoActive ONE garantiza una fermentación continua y completa, lo que da como resultado un producto final de alta calidad en todo momento.

DOSIS

20-50 g/hL (0,75-2 g/gal)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

0,5 kg

Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado.

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

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.

Las indicaciones aquí proporcionadas corresponden al estado actual de nuestros conocimientos y experiencia, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección ni del uso inadecuado del producto.