

SpiritoActive TWO

Levadura autolisada con un elevado contenido de aminoácidos libres y factores de supervivencia, clorhidrato de tiamina (vitamina B1) (0,15 %)

DESCRIPCIÓN

SpiritoActive TWO es un fantástico nutriente que mejora el perfil de aminoácidos, complementando los precursores aromáticos utilizados por la levadura durante las primeras etapas de la fermentación. Este proceso ayuda a crear compuestos aromáticos esenciales para obtener un perfil sensorial de sabor rico y complejo.

Además, SpiritoActive TWO proporciona factores de supervivencia vitales, como esteroides y ácidos grasos insaturados de cadena larga. Estos componentes son cruciales para mantener la viabilidad de la levadura, lo que garantiza una fermentación satisfactoria de principio a fin.

SpiritoActive TWO se puede añadir durante la fase inicial de la fermentación, independientemente del sustrato, ya sea grano, caña de azúcar, zumo de uva, melaza o cualquier otro sustrato. Basta con añadirlo junto con la levadura seleccionada para que la fermentación tenga el mejor comienzo posible.

El uso de SpiritoActive TWO garantiza una fermentación segura y eficiente, lo que da como resultado un producto final de alta calidad y sabroso en todo momento.

DOSIS

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

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

1 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.