

SpiritoSpeed BCL

Saccharomyces cerevisiae

BRANDY

DESCRIPCIÓN

SpiritoSpeed BCL es una auténtica joya que produce aromas frescos y duraderos de manzana verde, pera, flores y cítricos. Es perfecta para fermentar uvas aromáticas y neutras. Al destilarse, estos aromas no solo se intensifican, sino que también se estabilizan, creando una agradable experiencia sensorial.

Con una fase de latencia corta, SpiritoSpeed BCL controla eficazmente la contaminación, lo que garantiza un proceso de fermentación limpio. Se desarrolla a temperaturas entre 15 °C y 25 °C (59 °F y 77 °F) y cuenta con una impresionante tolerancia al alcohol de hasta el 15 %. Diseñado específicamente para la producción de brandy y licores de frutas de alta calidad, SpiritoSpeed BCL es la mejor opción para elaborar licores excepcionales.

DOSIS

20-50 g/hL (0,75-2 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.