

SpiritoSpeed

BFR

Saccharomyces cerevisiae

BRANDY

DESCRIPCIÓN

SpiritoSpeed BFR destaca por maximizar la producción de aromas tanto en variedades de uva aromáticas como neutras. Presenta un perfil aromático intenso, con notas de frutas de hueso de pulpa blanca, como el melocotón y el albaricoque, manzana verde y notas minerales, gracias a sus altos niveles de acetato y ésteres etílicos.

Esta levadura produce bajos niveles de SO₂ y acidez volátil, lo que garantiza una fermentación limpia y pura. Se desarrolla a temperaturas de fermentación entre 12 °C y 20 °C (54 °F y 68 °F). SpiritoSpeed BFR es ideal para elaborar brandy a partir de variedades de uva neutras y aromáticas, lo que da como resultado un licor rico en sabores y perfecto para el envejecimiento en barrica. También funciona de maravilla en la producción de licores de frutas aromáticas.

DOSIFICACIÓN

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.