

SpiritoSpeed

RCS

Saccharomyces cerevisiae

RUM

DESCRIPCIÓN

SpiritoSpeed RCS destaca por optimizar el perfil de aromas de la fermentación, lo que da como resultado rones de melaza y jarabe suaves y con mucho sabor. Esta levadura es muy potente, capaz de fermentar a altas temperaturas, entre 18 °C y 38 °C (64 °F y 100 °F). Su corta fase de latencia es una característica fantástica, ya que ayuda a controlar las contaminaciones microbiológicas desde el principio.

Con una impresionante tolerancia al alcohol del 17 %, SpiritoSpeed RCS puede manejar sustratos de alta densidad con facilidad. Produce altos niveles de aromas ricos en ésteres y acetatos, caracterizados por un perfil de fruta blanca. Esto la hace perfecta para elaborar rones blancos bien equilibrados o rones más oscuros y añejos con un perfil de sabor complejo. Tanto si busca un ron blanco fresco y limpio como una obra maestra rica y añeja, SpiritoSpeed RCS es ideal para el proceso de fermentación.

DOSIS

20-100 g/hL (0,75-3,8 g/gal)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

0,5 kg, 10 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.