



Spiriferm

Description du produit

Spiriferm est une levure sèche active produite à partir de la souche LW-490-15 de la variété *Saccharomyces cerevisiae*. Spiriferm possède des caractéristiques idéales pour la fermentation des moûts et purées de fruits. Ce produit est testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

Fermentation totale et propre des purées de fruits et moûts pour la distillation.

Produit et action

Cette souche de levure a été spécialement sélectionnée pour la distillation. Elle possède une haute tolérance à l'alcool, produit peu de mousse, de H₂S et de SO₂.

Dosage

En général le dosage est de 10 - 20 g / hl, dans les cas de contaminations microbiologiques 25 - 50 g / hl sont nécessaires.

Utilisation

Spiriferm doit être réhydraté dans 5-10 fois la quantité d'eau tiède et de moût (1:1) et mélangé, puis laisser reposer 15 minutes. L'adjonction peut être effectuée à la pompe et il est conseillé d'éviter les chocs de température.

Stockage

Emballage sous vide. Stocker dans un endroit frais et sec. Vérifiez l'étanchéité de l'emballage. Les paquets entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés dans un laps de temps de 2-3 jours.

**Levures pour la
distillation des
moûts et purées
de fruits**

6 sens pour votre réussite