

Description du produit

Spiriferm Arom sont des levures sèches sélectionnés effets prononcés de libération des arômes. Il s'agit des levures *saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*). Spiriferm Arom assure une fermentation sure des moûts et trempes même à températures autour de 15°C.

Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Fermentation complète encourageant la production des arômes des moûts et trempes pour distillation, fabrication des distillats intense en arômes. Spiriferm Arom libère beaucoup de substances aromatiques, selon matière première, et ainsi intensifier les arômes.

**Levures pour la
distillation pour
intensifier les
arômes**

Produit et action

Cette souche de levure a été spécialement sélectionnée selon les exigences des distillateurs. Haute tolérance à l'alcool, faible production de mousse sont toute naturelle.

Dosage

En général le dosage est de 10 à 20 g Spiriferm Arom par 100 l trempes. En cas de contaminations microbiologiques le dosage peut être augmenté à 25 - 50 g Spiriferm Arom par 100 l.

Mode d'emploi

Réhydrater Spiriferm Arom dans 5-10 fois de l'eau tiède et de moût (1:1), puis laisser gonfler 25 minutes. En cas de grande différence de température des levures réhydratées et la trempes, ajouter de la trempes froide progressivement pour mettre à température et ainsi éviter un choc et le dépérissement des levures. Bien mélanger la cuve après adjonction.

Stockage

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