Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:59

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-big-apple-cydr-whc-lab-11g-p-2600.html




# Drożdże górnej fermentacji BIG APPLE (cydr) WHC Lab 11g

| | |
|---|---|
| Cena | **25,99 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Producent | **WHC Lab** |

## Opis produktu

**BIG APPLE**

Szczep Saccharomyces bayanus do produkcji cydru. Drożdże Big Apple zapewniają czysty profil fermentacji. Wytwarzają minimalną ilość związków siarki, zachowując naturalny charakter jabłkowy cydru.

Kluczowe korzyści:

- Stała wydajność

- Efektywna konwersja cukru

- Tolerancja na szeroki zakres temperatur fermentacji

- Dobrze osiada, ułatwiając klarowanie

Drożdże Big Apple zachowują integralność smaku nawet w przypadku zróżnicowanych mieszanek jabłkowych, zapewniając stabilność produktu przez cały rok. Są one szczególnie polecane do systemów fermentacji ciągłej i moszczów o wysokiej gęstości.

Polecany do: cydr

Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 12-30°C
Tolerancja na alkohol: 17%
Dawkowanie: 0,2-0,4 g/l

Skład: drożdże

Podczas produkcji drożdży WHC stosowane są najwyższe standardy kontroli jakości. Wykorzystywane są zarówno metody genetyczne/QPCR nowej generacji, jak i metody płytkowe do testowania różnych partii pod kątem wszelkich organizmów przetrwalnikowych. Drożdże WHC to doskonały wybór dla browarów, destylarni czy producentów wina.

Drożdże należy przechowywać w temperaturze do 9°C w suchym miejscu.