Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:43

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-mango-madness-whc-lab-11g-p-2592.html



Drożdże górnej fermentacji MANGO MADNESS WHC Lab 11g

Cena	**28,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

MANGO MADNESS

Przedstawiamy Mango Madness, innowacyjny szczep wyselekcjonowany w celu zrewolucjonizowania procesu wytwarzania piwa. Dzięki unikalnemu profilowi aromatycznemu, właściwościom termotolerancyjnym i zdolności do przyspieszania fermentacji. Używając drożdży Mango Madness, browary mogą szybciej uzyskiwać gotowy produkt, zwiększając niejako swoje moce produkcyjne bez inwestycji w park maszynowy i bez uszczerbku dla jakości i profili smakowych swoich chmielowych piw.

Drożdże te wytwarzają aromat guawy i mango oraz zapewniają wysoki poziom biotransformacji, przy jednoczesnym braku potrzeby stosowania przerwy diacetylowej. Chmielenie na zimno można przeprowadzić w podwyższonej temperaturze w zakresie od 15°C do 25°C. Drożdże Mango Madness dobrze czują się w wysokiej temperaturze, umożliwiając znacznie szybszą fermentację w porównaniu z tradycyjnymi szczepami drożdży. Ta cecha nie tylko umożliwia piwowarom znaczne skrócenie czasu fermentacji i kondycjonowania, ale także zmniejsza koszty energii związane z chłodzeniem

Polecany do piw w stylu: NE IPA, west coast IPA, stout, imperial stout, pale ale

Odfermentowanie: 76-80%
Flokulacja: niska
Temperatura fermentacji: 31-37°C
Tolerancja na alkohol: 17%
Dawkowanie: 30-100 g/hl

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.