

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/drozdze-ciderini-dry-do-cydru-wytrawnego-p-23.html>



## Drożdże CIDERINI DRY do cydru wytrawnego

Cena

**4,50 zł**

Numer katalogowy

**DR CYDR WYTR**

### Opis produktu

#### Ciderini Dry - szlachetne drożdże do wytrawnego cydru jabłkowego

**Ciderini Dry** to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży cydrowych, który pozwala wydobyć z jabłek optymalną ilość aromatów, gwarantując wyjątkowy smak domowego cydru.

#### Kluczowe cechy produktu:

- **Aktywne suche drożdże** — łatwe w użyciu
- **Opakowanie:** 5 g na 15–20 litrów nastawu
- **Temperatura fermentacji:** 15–30°C
- **Zawartość alkoholu:** do 12%
- **Pełny potencjał** — najlepiej stosować wraz z pożywką zawierającą witaminę B1

#### Sposób użycia:

1. Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml przegotowanej i wystudzonej do około 30°C wody.
2. Odstaw na 20 minut w temperaturze pokojowej, aby drożdże się aktywowały.
3. Następnie wlej roztwór do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem cydru.

#### Skład:

- Drożdże **Saccharomyces cerevisiae**
- Emulgator: monostearynian sorbitolu

#### Ważne informacje:

- Dla optymalnej fermentacji zalecane jest stosowanie pożywki B1 (kod 401010).
- Produkt przeznaczony wyłącznie do enologii, nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.
- Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.
- Data ważności i numer partii znajdują się na opakowaniu.

---

**Wymiary opakowania:**

- Długość: 7,5 cm
- Szerokość: około 0,5 cm
- Wysokość: 11 cm