

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-do-cydru-ciderini-strong-p-53.html>



Drożdże do cydru CIDERINI STRONG

Cena	4,50 zł
Numer katalogowy	DR CYDR STRONG

Opis produktu

Ciderini Strong – suszone drożdże cydrowe do mocnego cydru jabłkowego

Charakterystyka:

- **Typ:** Aktywne suche drożdże
- **Zastosowanie:** Idealne do cydru jabłkowego
- **Pojemność:** Saszetka 5 g na 15-20 litrów nastawu
- **Temperatura fermentacji:** 15-30°C
- **Maksymalna zawartość alkoholu:** do 14%
- **Zalecane:** Dodanie pożywki z witaminą B1 (401010) dla lepszych efektów fermentacji i smaku

Sposób użycia:

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

Składniki:

- Drożdże *Saccharomyces cerevisiae*
- Emulgator: monostearnian sorbitolu

Uwaga:

Produkt przeznaczony tylko do użytku enologicznego, nie do bezpośredniego spożycia. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Data ważności i numer partii na opakowaniu.

Wymiary opakowania:

- Długość: 7,5 cm
- Szerokość: ok. 0,5 cm
- Wysokość: 11 cm

