

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-plynne-tokay-20ml-p-41.html>



Drożdże płynne TOKAY 20ml

Cena	4,00 zł
Numer katalogowy	DR PL TOKAY 20ML

Opis produktu

Szlachetne drożdże - idealne do win białych. Polecane są zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rabarbaru, śliwek renklod, białych porzeczek.

Tokay to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich zawieszonych w płynie ochronnym. Drożdże te **zapewniają szybką i stabilną fermentację w szerokim zakresie temperatur, dobre odfermentowanie cukrów, trwałą barwę wina i atrakcyjny, miodowy bukiet.**

Istotne cechy:

- drożdże w płynie
- opakowanie 20 ml na 5-25 L
- temperatura fermentacji: 18-30°C
- alkohol: do 14%
- pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywek: Kombi i Kombi Vita

Sposób użycia:

Drożdże w płynie należy wstępnie namnożyć, czyli przygotować szczepionkę drożdży - tak zwaną matkę drożdżową. Do butelki o pojemności 1 L wlej 150 ml soku lub włóż 200 g rozdrobnionych owoców, 300 ml wody i dodaj 2 łyżeczki cukru. Butelkę zakryj czopem z waty i pasteryzuj przez 30 min. Po wystudzeniu do butelki wlej zawartość wstrząśniętej uprzednio torebeczki drożdży. Całość pozostaw na 1-2 doby w temp. 22-26°C, po czym wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina (5-25 L).

Uwaga!

We wszystkich etapach przygotowania szczepionki drożdży zachowaj sterylne warunki - szczególną uwagę zwróć na czystość naczynia, w którym będziesz namnażać drożdże.

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie pożywki: Kombi ([401020](#)) lub Kombi Vita ([401030](#)).

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na zgrzewie. Przechowywać w suchym miejscu, w temp. pokojowej. Produkt tylko dla enologii, nie do bezpośredniego spożycia.

Składniki:

brzeczka słodowa, woda, kwas cytrynowy, drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, wodorofosforan (V) amonu.

Wymiary opakowania:

- długość 7,5 cm
- szerokość ok. 1 cm
- wysokość 10,6 cm