

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-bayanus-10g-p-529.html>



Drożdże winiarskie BAYANUS 10G

Cena	4,20 zł
Numer katalogowy	BAYANUS 10G

Opis produktu

Drożdże winiarskie Bayanus G995 10g - na 25-50L wina | Spirit Ferm

Drożdże winiarskie Bayanus G995 10g marki Spirit Ferm to specjalistyczne, aktywne drożdże przeznaczone do fermentacji wina w warunkach domowych. Sprawdzają się doskonale zarówno w przypadku win białych, czerwonych, różowych, jak i musujących. Dzięki wysokiej odporności na alkohol (do 18%) są niezawodne nawet w trudniejszych warunkach fermentacyjnych.

Bayanus G995 to drożdże typu *Saccharomyces bayanus*, które szybko startują i prowadzą stabilną fermentację, nie wpływając negatywnie na aromat i smak końcowego trunku. Opakowanie 10g wystarcza na przygotowanie od 25 do 50 litrów wina.

Cechy produktu:

- Masa netto: 10 g
- Dozowanie: na 25-50 litrów nastawu
- Typ drożdży: *Saccharomyces bayanus*, aktywne suszone
- Odporność alkoholowa: do 17-18%
- Zastosowanie: wina białe, czerwone, różowe i musujące
- Kraj produkcji: Szwecja

Dlaczego warto wybrać Bayanus G995?

- Szybki i efektywny start fermentacji
- Wysoka odporność na alkohol i trudne warunki
- Neutralność aromatyczna - zachowanie naturalnych smaków owoców
- Uniwersalne zastosowanie w produkcji różnych typów win

Postaw na jakość i sprawdzone rozwiązania w domowej produkcji wina. Bayanus G995 to wybór zarówno dla początkujących, jak i zaawansowanych winiarzy.