

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-coobra-bergurion-10g-p-29.html>



Drożdże winiarskie COOBRA BERGURION 10g

Cena

7,00 zł

Numer katalogowy

DR COOBRA BERGUR

Opis produktu

Drożdże winne aktywne COOBRA BERGURION - 10 g

Drożdże aktywne BERGURION to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winnych, polecany do fermentacji świeżych oraz owocowych win czerwonych i różowych. Jedno opakowanie o gramaturze 10 g wystarcza do przygotowania 25-30 litrów wina.

Charakterystyka:

- Przeznaczone do win czerwonych i różowych
- Aktywne suche drożdże gotowe do użycia
- Zapewniają dynamiczny i stabilny przebieg fermentacji
- Optymalna temperatura rozpuszczania: 22-25°C

Instrukcja użycia:

1. Rozpuść drożdże w niewielkiej ilości ciepłej wody o temperaturze 22-25°C.
2. Pozostaw na 30 minut do aktywacji (drożdże zaczną się pienić).
3. Po aktywacji dodaj całość do nastawu.
4. Fermentacja powinna się rozpocząć widocznie w ciągu 10 godzin od zaszczepienia.

Zalecenia:

- Do prawidłowego przebiegu fermentacji niezbędna jest pożywka winiarska.
- Polecamy używać fermentora dedykowanego do produkcji wina.
- Warto zaopatrzyć się w środek do klarowania wina, aby uzyskać klarowny trunek.