

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-coobra-brendox-10g-p-31.html>



Drożdże winiarskie COOBRA BRENDOX 10g

Cena

7,00 zł

Numer katalogowy

DR COOBRA BREND

Opis produktu

Drożdże winne aktywne COOBRA BRENDOX - 10 g

Aktywne drożdże **BRENDOX** polecane do fermentacji owocowych win czerwonych. Jedno opakowanie 10 g wystarcza na 25-30 litrów nastawu.

Charakterystyka:

- Specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży do win czerwonych
- Aktywne suche drożdże zapewniające stabilną i efektywną fermentację
- Optymalna temperatura rozpuszczania: 22-25°C

Sposób użycia:

1. Rozpuść drożdże w niewielkiej ilości ciepłej wody (22-25°C).
2. Pozostaw na 30 minut do aktywacji (drożdże powinny zacząć się pienić).
3. Dodaj całość do nastawu.
4. Fermentacja powinna rozpocząć się widocznie w ciągu 10 godzin.

Zalecenia:

- Do prawidłowego przebiegu fermentacji zawsze stosuj pożywkę winiarską.
- Do fermentacji polecamy użycie fermentora.
- Dla uzyskania klarownego wina zalecamy zastosowanie środka do klarowania.