

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-coobra-madras-10-g-p-32.html>



## Drożdże winiarskie COOBRA MADRAS 10 g

Cena	<b>7,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>DR COOBRA MADR10</b>

### Opis produktu

#### Drożdże winne aktywne COOBRA MADRAS - 10 g

Aktywne drożdże **MADRAS** dedykowane do fermentacji aromatycznych i owocowych, mocnych czerwonych win słodkich i półsłodkich. Opakowanie 10 g wystarcza na 25-30 litrów nastawu.

#### Charakterystyka:

- Szczep drożdży przeznaczony do słodkich i półsłodkich win czerwonych o intensywnym aromacie
- Aktywne suche drożdże gwarantujące stabilną 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 zaczną się pienić).
3. Dodaj cały rozczyn do nastawu.
4. Fermentacja powinna rozpocząć się widocznie w ciągu 10 godzin.

#### Zalecenia:

- Do prawidłowego przebiegu fermentacji niezbędne jest stosowanie pożywki winiarskiej.
- Do fermentacji zaleca się użycie pojemnika fermentacyjnego.
- Aby uzyskać klarowne wino, warto zastosować środek do klarowania.