

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-coobra-restart-21g-p-42.html>



Drożdże winiarskie COOBRA RESTART 21g

Cena

9,90 zł

Numer katalogowy

DR COOBRA RESTAR

Opis produktu

Drożdże winne aktywne COOBRA RESTART - specjalistyczne drożdże do wznowienia fermentacji

Waga netto: 21 g

Opis produktu:

Coobra Restart to starannie wyselekcjonowany szczep drożdży o podwyższonej tolerancji na alkohol, dedykowany do restartu fermentacji win oraz innych nastawów, w których proces fermentacji uległ zatrzymaniu.

Zastosowanie:

- Idealne do wznowienia fermentacji w nastawach, gdzie proces fermentacyjny zatrzymał się przedwcześnie, szczególnie w obecności podwyższonego stężenia alkoholu.
- Skuteczne w winach i innych trunkach, które wymagają "ruszenia" fermentacji.

Sposób użycia:

Metoda standardowa - uwodnienie drożdży:

1. Do naczynia wlej około 200 ml wody o temperaturze 22-25°C.
2. Wsyp zawartość opakowania drożdży i dokładnie wymieszaj.
3. Odstaw na 30 minut, aż drożdże zaczną się pienić, co świadczy o ich aktywacji.
4. Dodaj całość do nastawu przeznaczanego do restartu i dokładnie wymieszaj.

Metoda z hartowaniem - zalecana przy zatrzymaniu fermentacji po kilku dniach:

1. Wsyp drożdże do około 100 ml wody o temperaturze około 25°C, dokładnie wymieszaj i pozostaw na 20 minut.
2. Następnie dodawaj po łyżce zatrzymanego nastawu co 15 minut przez około 2 godziny, stopniowo adaptując drożdże do podwyższonego alkoholu.
3. Po tym procesie drożdże są gotowe do dodania do nastawu.

Ważne wskazówki:

- Przy restartowaniu fermentacji zawsze zaleca się dodanie odpowiedniej pożywki, aby wesprzeć drożdże i poprawić przebieg fermentacji.

-
- Zapewnij odpowiednie warunki temperaturowe oraz higienę podczas przygotowywania drożdży i restartu.

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku enologicznego.