

Link do produktu: <https://slokczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-coobra-tokay-10g-p-30.html>



Drożdże winiarskie COOBRA TOKAY 10g

Cena

7,00 zł

Numer katalogowy

DR COOBRA TOKAY

Opis produktu

Drożdże winne aktywne COOBRA TOKY - 10 g

Francuskie drożdże aktywne **TOKY** (*Saccharomyces cerevisiae*) dedykowane do fermentacji słodkich i półsłodkich win białych o wyższej mocy alkoholu. Jedno opakowanie 10 g wystarcza na 25-30 litrów wina.

Charakterystyka:

- Szczep specjalnie dobrany do słodkich i półsłodkich win białych
- Aktywne suche drożdże o wysokiej wydajności
- Zapewniają stabilną i efektywną fermentację
- Optymalna temperatura rozpuszczania: 22-25°C

Sposób użycia:

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

Zalecenia:

- Do prawidłowego przebiegu fermentacji zalecane jest użycie pożywki winiarskiej.
- Do fermentacji polecamy fermentor.
- Warto zaopatrzyć się w środek do klarowania wina dla uzyskania klarownego trunku.