

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-fermivin-ls2-p-40.html>



Drożdże winiarskie FERMIVIN LS2

Cena	5,99 zł
Numer katalogowy	DR FERMIVIN LS2

Opis produktu

Fermivin LS2 - uniwersalne, aktywne, suszone drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

Specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży z regionu Szampanii we Francji, idealny do fermentacji win białych, czerwonych, różowych oraz musujących.

Zastosowanie:

- **Uniwersalne drożdże** do win białych, czerwonych, różowych i musujących.
- **Restart fermentacji** — skuteczne do wznowienia fermentacji w przypadku jej zatrzymania.
- **Do nastawów 10-35 litrów** — 7 g drożdży wystarcza na przygotowanie nawet 35 litrów domowego wina.
- **Szeroki zakres owoców** — agrest, gruszki, morele, truskawki, jabłka, winogrona, czereśnie, wiśnie, maliny, porzeczki, jeżyny i wiele innych.
- **Odporność na alkohol do 16%** — drożdże pracują stabilnie przy wysokiej zawartości alkoholu.
- **Zakres temperatur fermentacji:** 14-28°C.

Charakterystyka:

- Szybka i stabilna fermentacja nawet w trudnych warunkach.
- Neutralny wpływ na profil aromatyczny, pozwala zachować naturalne aromaty owoców.
- Wytwarzanie glicerolu: 5-7 g/L.
- Niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru.
- Niskie zapotrzebowanie na azot.

Sposób użycia:

1. Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml przegotowanej, wystudzonej do 30°C wody.
2. Pozostaw na 20 minut w temperaturze pokojowej, aby drożdże się aktywowały.
3. Wlej roztwór do fermentora lub balonu z nastawem wina.

Rekomendacje:

-
- Zaleca się stosowanie pożywek wzbogaconych witaminą B1 (401010) oraz Kombi Vita (401030) dla optymalnego przebiegu fermentacji i pełni możliwości drożdży.
 - Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.
 - Produkt przeznaczony wyłącznie do celów enologicznych, nie do bezpośredniego spożycia.

Składniki:

- Drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Emulgator: monostearynian sorbitolu

Wymiary opakowania:

- Długość: 7,5 cm
- Szerokość: około 1 cm
- Wysokość: 11 cm