

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-fermivin-pdm-p-38.html>



Cena

5,99 zł

Numer katalogowy

DR FERM PDM

Opis produktu

Fermivin PDM - suszone, szlachetne drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

Uniwersalne drożdże fermentacyjne pochodzące z regionu Szampanii we Francji, idealne do produkcji różnorodnych win i miodów pitnych.

Zastosowanie:

- **Do win białych, czerwonych, musujących oraz miodów pitnych** — dzięki odporności na wysokie stężenie cukrów i alkoholu (do 16%) świetnie sprawdzają się w różnorodnych fermentacjach.
- **Restart fermentacji** — umożliwiają wznowienie fermentacji w przypadku jej zatrzymania.
- **Szeroki zakres temperatur fermentacji:** od 13 do 30°C, co pozwala na efektywną fermentację nawet w chłodniejszych warunkach, np. w piwnicach.

Charakterystyka:

- Zachowują naturalny aromat owoców użytych do produkcji wina dzięki umiarkowanemu wpływowi na profil aromatyczny.
- Doskonale do fermentacji nastawów owocowych: agrest, gruszki, morele, truskawki, jabłka, winogrona, wiśnie, maliny, śliwki, porzeczki i wielu innych.
- Saszetka o gramaturze 10 g wystarcza do przygotowania 10-35 litrów nastawu.

Sposób użycia:

1. Rozpuść zawartość saszetki w 100 ml przegotowanej, wystudzonej wody o temperaturze 30°C.
2. Pozostaw na 20 minut w temperaturze pokojowej, aż drożdże się uaktywnią.
3. Wlej roztwór do fermentora lub balonu z nastawem wina.

Rekomendacje:

- Pełnię możliwości drożdże osiągają w połączeniu z pożywkami wzbogaconymi witaminą B1 (401010) i Kombi Vita (401030).
- Produkt przechowuj w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.
- Produkt przeznaczony wyłącznie do celów enologicznych, nie do spożycia bezpośredniego.

Składniki:

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

Wymiary opakowania:

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