



## Drożdże winiarskie FERMIVIN VR5

Cena	<b>6,39 zł</b>
Numer katalogowy	<b>DR FERMIVIN VR5</b>

### Opis produktu

#### **Fermivin VR5 - suszone, szlachetne drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus***

**Drożdże pochodzące z regionu Burgundii we Francji, specjalnie opracowane do produkcji wysokiej jakości win czerwonych, w tym długo dojrzewających trunków.**

#### **Zastosowanie:**

- **Win czerwonych** — doskonale do fermentacji owoców takich jak aronia, czarny bez, czarne porzeczki, czarne winogrona, czereśnie, wiśnie, jagody, jeżyny, maliny i śliwki.
- **Wina długo leżakujące** — idealne do win wymagających długiego okresu dojrzewania i stabilizacji.
- **Odporność na alkohol do 16%** — fermentują efektywnie nawet przy wysokiej zawartości alkoholu.
- **Zakres temperatur fermentacji: 18-32°C** — optymalne warunki pracy drożdży.

#### **Charakterystyka:**

- Wydobywają pełnię aromatu z owoców czerwonych i wysokogarbnikowych.
- Pozwalają uzyskać zarówno wina wytrawne, jak i słodkie, w zależności od ilości dodanego cukru.
- Saszetka 10 g wystarcza do fermentacji 10-35 litrów nastawu.

#### **Sposób użycia:**

1. Zawartość saszetki rozpuść w 100 ml przegotowanej, wystudzonej do 30°C wody.
2. Pozostaw na 20 minut w temperaturze pokojowej, aż drożdże się uaktywnią.
3. Dodaj 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.
- Przechowywać 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