

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-plynne-burgund-20ml-p-52.html>



Drożdże winiarskie płynne BURGUND 20ml

Cena

4,50 zł

Numer katalogowy

DR BURGUND BEZ N

Opis produktu

Drożdże w płynie BURGUND — idealne do czerwonych win owocowych (wiśnie, aronia, czarne winogrona, jagody, czarny bez)

Cechy produktu:

- **Przeznaczenie:** Specjalnie wyselekcjonowane do fermentacji czerwonych owoców, podkreślają trwałą barwę i aromat wina.
- **Gotowe do użycia:** Nie wymagają wstępnego namnażania matki drożdżowej — wystarczy dobrze wstrząsnąć saszetkę i dodać do nastawu.
- **Zawartość alkoholu:** Pozwalają uzyskać klarowne, szlachetne wino do 14% alkoholu.
- **Wydajność:** Jedno opakowanie (20 ml) wystarcza na 25 litrów nastawu.
- **Łatwość użycia:** Dodaj drożdże do nastawu o temperaturze 20-25°C i zachowaj sterylne warunki podczas przygotowania.
- **Polecane do:** Wiśni, aronii, czarnych winogron, jagód i czarnego bzu.

Dodatkowe zalecenia:

- Dla optymalnej fermentacji zaleca się dodanie pożywki Kombi (401020) lub Kombi Vita (401030).
- Produkt nie jest do bezpośredniego spożycia, wyłącznie do enologii.
- Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.

Składniki:

- Brzeczka słodowa
- Woda
- Kwas cytrynowy
- Drożdże *Saccharomyces cerevisiae*
- Wodorofosforan (V) amonu

Wymiary opakowania:

- Długość: 7,5 cm

-
- Szerokość: 0,5 cm
 - Wysokość: 10,6 cm
-