

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-zamojscy-burgund-p-36.html>



Drożdże winiarskie ZAMOJSCY BURGUND

Cena

2,99 zł

Opis produktu

Zamojscy Burgund 38 - drożdże do wina czerwonego

Burgund to szczep drożdży, który doskonale nadaje się do produkcji **czerwonego wina**. Ten wyselekcjonowany gatunek możesz wykorzystać do produkcji **win stołowych** i **deserowych**. Drożdże Burgund umożliwiają tworzenie wyśmienitych trunków, takich jak **wiśniowe**, **porzeczkowe** czy **winogronowe**. Z powodzeniem użyjesz ich także do przygotowania wina z **jagód**, **jeżyn**, **bzu**, **śliwek** czy **aronii**. Wybierz te drożdże, jeśli zależy Ci na stworzeniu **klarownego wina**, pełnego owocowych smaków i aromatów, wolnego od niepożądanych posmaków drożdżowych.

Instrukcja użycia drożdży Burgund:

1. Nalej **300 ml przegotowanej wody** do butelki.
2. Wsyp **3 łyżeczki cukru**, dobrze wymieszaj i poczekaj, aż roztwór ostygnie.
3. Dodaj **szczyptę pożywki dla drożdży** (około 0,05 g).
4. Wsyp **drożdże**, dokładnie wymieszaj.
5. Zabezpiecz otwór butelki watą i odstaw butelkę w **ciepłe miejsce (25-28°C)**.
6. Mieszaj roztwór **raz lub dwa razy dziennie**.
7. Po **2-4 dniach** pojawią się oznaki intensywnej fermentacji – wtedy przelej zawartość butelki do pojemnika z moszczem.
8. Dodaj resztę pożywki, zamieszaj nastaw i szczelnie zamknij naczynie **korkiem z rurką fermentacyjną**.

Cechy drożdży Burgund Zamojscy:

- Odporność na alkohol do **17%**.
- Opakowanie wystarcza do **5-30 litrów nastawu**.
- **Nie dziel saszetek** – zawsze używaj całej porcji.
- Drożdże wymagają **osobnej pożywki**.