

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-zamojscy-do-miodow-pitnych-p-37.html>



## Drożdże winiarskie ZAMOJSCY DO MIODÓW PITNYCH

Cena

**2,99 zł**

### Opis produktu

#### Drożdże do miodu pitnego

Opakowanie **szlachetnych drożdży winiarskich do miodu pitnego** zawiera drożdże **Johannisberg M/35**, które są idealne do przygotowania tradycyjnego napoju na bazie miodu. Są to drożdże cenione przez amatorów miodu pitnego w całej Polsce. Opakowanie zawiera **5 g** drożdży, co wystarcza na przygotowanie **nawet 30 litrów** trunku. Dzięki tym drożdżom stworzysz napój, który piły nasze szlacheckie przodkowie podczas ważnych uroczystości i uczt.

#### Jak używać drożdży do miodu pitnego marki Zamojscy?

1. **Przygotowanie matki drożdżowej:** Nalej **300 ml przegotowanej wody** do butelki (wypełnij ją do 3/4 objętości).
2. Wsyp **3 łyżeczki cukru** i dokładnie wymieszaj.
3. Pozwól wodzie ostygnąć, a następnie dodaj **odrobinę pożywki dla drożdży**. Odpowiednią pożywkę znajdziesz w naszej ofercie.
4. Wsyp **drożdże** i ponownie dobrze wymieszaj.
5. Zatkaj butelkę watą i odstaw ją w **ciepłe miejsce** (najlepsza temperatura to **25-28°C**).
6. Mieszaj roztwór **1-2 razy dziennie**.
7. Po **2-4 dniach** matka drożdżowa powinna zacząć burzliwą fermentację.
8. Po tym czasie przelej zawartość butelki do moszczu.
9. Dodaj pozostałą pożywkę, zamieszaj nastaw i zamknij naczynie **korkiem** lub pokrywą z **ruką fermentacyjną**.

#### Informacje dodatkowe:

- W opakowaniu znajduje się **5 g** drożdży, co wystarcza na przygotowanie **5-25 litrów** napoju.
- **Nie dziel saszetek** – zawsze używaj całej zawartości opakowania.