

Link do produktu: <https://sloiczkybutelka.pl/drozdze-winiarskie-zamojscy-malaga-p-34.html>



Drożdże winiarskie ZAMOJSCY MALAGA

Cena

2,99 zł

Opis produktu

Zamojski Malaga 1 - drożdże winiarskie do win deserowych

Malaga to wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich idealny do produkcji **win deserowych**. Doskonale sprawdzają się także przy wyrobie **lżejszych czerwonych win** oraz różnorodnych **win białych**. Szczególnie polecamy je do nastawów z **czarnych winogron** i **aronii**. Aby fermentacja przebiegała sprawnie i skutecznie, przed dodaniem drożdży do moszczu należy zastosować **pożywkę**. Dzięki drożdżom Malaga uzyskasz **aromatyczne, klarowne i wyjątkowo smaczne wino**.

Instrukcja przygotowania drożdży Malaga:

1. Wlej przegotowaną wodę do **butelki o pojemności 300 ml**.
2. Dodaj **3 łyżeczki cukru**, dobrze wymieszaj i poczekaj, aż roztwór ostygnie.
3. Wsyp **odrobinę pożywki** (około 0,05 g).
4. Dodaj całą zawartość saszetki z drożdżami i dokładnie wymieszaj.
5. Otwórz butelki zabezpiecz watą i postaw ją w **ciepłym miejscu (25-28°C)**.
6. Mieszaj roztwór **raz lub dwa razy dziennie**.
7. Po **2-4 dniach** powinna rozpocząć się burzliwa fermentacja – wtedy przelej zawartość butelki do pojemnika z przygotowanym moszczem.
8. Dodaj pozostałą część pożywki, zamieszaj i zamknij pojemnik **korkiem z rurką fermentacyjną**.

Właściwości drożdży Malaga:

- Odporność na stężenia alkoholu do **17%**.
- Jedno opakowanie wystarcza do fermentacji **5-30 litrów nastawu**.
- **Nie dziel saszetki** – zaleca się zużycie całej porcji na raz.
- Drożdże wymagają użycia **osobnej pożywki**.