

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-zamojscy-sherry-p-35.html>



Drożdże winiarskie ZAMOJSCY SHERRY

Cena

2,99 zł

Opis produktu

Zamojscy Sherry - drożdże do win deserowych

Drożdże winiarskie **Sherry** to wyselekcjonowany szczep idealny do produkcji **win deserowych** i tzw. **cięższych trunków**. Szczególnie dobrze sprawdzają się w przypadku **białych win**. Dzięki tym drożdżom możesz przygotować smaczne wino z takich owoców jak **jabłka, białe porzeczki** czy **białe winogrona**. Doskonale nadają się także do fermentacji moszczu z **dzikiej róży, czereśni, rodzynek, głogu**, a nawet do produkcji **win zbożowych**. Sherry to szlachetny szczep, charakteryzujący się wysoką **odpornością na alkohol**, który pozwala uzyskać **klarowne, aromatyczne i pełne smaku wino**.

Jak przygotować drożdże Sherry do fermentacji?

1. Wlej **300 ml przegotowanej wody** do butelki.
2. Dodaj **3 łyżeczki cukru**, wymieszaj i odstaw do ostudzenia.
3. Wsyp **niewielką ilość pożywki** dla drożdży (około 0,05 g).
4. Wprowadź zawartość saszetki z drożdżami i dokładnie wymieszaj.
5. Butelkę zabezpiecz watą i odstaw w **ciepłe miejsce (25-28°C)**.
6. Mieszaj roztwór **raz lub dwa razy dziennie**.
7. Po **2-4 dniach**, gdy pojawią się oznaki intensywnej fermentacji, wlej zawartość butelki do naczynia z moszczem.
8. Dodaj resztę pożywki, dokładnie wymieszaj i szczelnie zamknij naczynie **korkiem z rurką fermentacyjną**.

Cechy drożdży Sherry Zamojscy:

- Tolerancja alkoholu do **17%**.
- Jedna saszetka wystarcza na **5-30 litrów nastawu**.
- Nie należy dzielić porcji – **zawsze używaj całego opakowania**.
- Wymagają zastosowania **osobnej pożywki**.