

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-zamojscy-uniwersalne-p-33.html>



Drożdże winiarskie ZAMOJSCY UNIWERSALNE

Cena

2,99 zł

Opis produktu

Zamojscy - uniwersalne drożdże wysokoalkoholizujące do win czerwonych i białych

Drożdże uniwersalne Zamojscy to szlachetny szczep drożdży winiarskich, który idealnie sprawdza się przy produkcji zarówno **win białych**, jak i **czerwonych**. Dzięki swojej wszechstronności mogą być używane z dowolnymi owocami – od klasycznych wiśni i porzeczek po mniej typowe składniki, jak warzywa czy orzechy. To świetne rozwiązanie, jeśli nie masz pewności, jaki szczep wybrać, albo gdy Twoje ulubione drożdże nie są dostępne. Będą też doskonałym towarzyszem przy eksperymentach winiarskich.

Jak stosować uniwersalne drożdże Zamojscy?

1. Do butelki o pojemności **300 ml** wlej przegotowaną wodę.
2. Dodaj **3 łyżeczki cukru**, dobrze wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.
3. Wsyp **szczyptę pożywki** dla drożdży (ok. **0,05 g**).
4. Następnie dodaj drożdże i dokładnie wszystko wymieszaj.
5. Otwórz butelki zabezpiecz watą i postaw w **ciepłym miejscu (25–28°C)**.
6. Roztwór mieszaj 1–2 razy dziennie.
7. Po **2–4 dniach** powinny pojawić się oznaki intensywnej fermentacji – wtedy całość wlej do zbiornika z moszczem.
8. Dodaj **pozostałą ilość pożywki**, wymieszaj dokładnie i zamknij pojemnik korkiem z rurką fermentacyjną.

Właściwości drożdży Zamojscy:

- Odporność na stężenie alkoholu do **17%**.
- Jedno opakowanie wystarcza na fermentację od **5 do 30 litrów nastawu**.
- Nie zaleca się dzielenia porcji – **zawsze używaj całej zawartości opakowania**.
- Do działania drożdże wymagają osobnego dodatku pożywki.