

Dane aktualne na dzień: 05-04-2026 18:40

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/stoper-fermentacji-10-g-p-363.html>



## Stoper fermentacji 10 G

Cena	<b>3,50 zł</b>
Numer katalogowy	<b>STOPER FERM 10G</b>

### Opis produktu

#### Stoper fermentacji 10 g - Spirit Ferm | Zatrzymanie fermentacji wina i nastawu

Stoper fermentacji Spirit Ferm to skuteczny preparat do zatrzymywania procesu fermentacji w winie, piwie czy innych domowych nastawach. Idealny do momentu, gdy chcesz zachować naturalną słodycz trunku lub zakończyć proces fermentacji przed dosładzaniem. Produkt przeznaczony do użytku enologicznego.

- Zatrzymuje fermentację drożdży
- Ułatwia klarowanie i stabilizację trunku
- Niezbędny przy dosładzaniu gotowego wina
- Łatwy w użyciu - wystarczy dodać do nastawu i wymieszać

**Masa netto:** 10 g

**Producent:** Spirit Ferm

**Kraj produkcji:** Szwecja

**Zastosowanie:** Do win, piw i nalewek domowej roboty

Profesjonalny wybór dla winiarzy i piwowarów domowych ceniących kontrolę nad procesem fermentacji.