

Płynne szlachetne drożdże winiarskie Bordeaux

No. 400110

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Szlachetne drożdże do białych i czerwonych win
- ✓ Polecane zwłaszcza do win z czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, aronii, jeżyn, czarnych, czerwonych i białych porzeczek, czarnych winogron, czarnych jagód, czarnego bzu
- ✓ Do win wymagających długiego okresu dojrzewania
- ✓ Szybka, stabilna fermentacja
- ✓ Wysokie odfermentowanie cukrów



Charakterystyka:

- Zakres temperatur fermentacji: 12 – 32°C
- Tolerancja alkoholu ≤14% (v/v)
- Trwała barwa
- Atrakcyjny bukiet
- Niska produkcja kwasów lotnych
- Odporność na SO₂

Zastosowanie:

- Dawkowanie: 5-25 L
- Przed użyciem należy przygotować matkę drożdżową zgodnie z instrukcją na opakowaniu

Pakowanie:

- Saszetki 20 ml

Trwałość:

- 24 miesiące od daty produkcji

Przechowywanie:

- Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pomiędzy 3-25°C

...bo domowe jest lepsze!