

# Drożdże winiarskie FERMIVIN 7013

*(Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae)*

- ✓ Szcep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Corbières we Francji
- ✓ Gwarancja szybkiej i wydajnej fermentacji
- ✓ Uwydatnianie aromatów owoców, zachowując charakterystykę szczepów owocowych



## Charakterystyka

- zakres temperatur: 14 - 35°C
- tolerancja na alkohol: 15% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 6-8 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

## Zastosowanie

- drożdże uniwersalne do win gronowych i owocowych
- 20 g/hL

## Opakowania

- 7g, 100 g, 500 g

*...bo domowe jest lepsze!*