

Płynne szlachetne drożdże winiarskie Uniwersalne

No. 400190

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Uniwersalne szlachetne drożdże do wszystkich rodzajów win
- ✓ Polecane zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rabarbaru, śliwek renklod, białych porzeczek
- ✓ Szybka, stabilna fermentacja
- ✓ Wysokie odfermentowanie cukrów



Charakterystyka:

- Zakres temperatur fermentacji: 12 – 32°C
- Tolerancja alkoholu ≤15% (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!