

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-cydrowe-ciderini-sweet-5-g-p-203940.html>



Drożdże Cydrowe Ciderini Sweet, 5 G'

Cena	10,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003753
Kod EAN	5908277703172
Producent	Browin

Opis produktu

Niezastąpione w cydrownictwie - Ciderini Sweet to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży cydrowych. Pozwala na wydobycie z owoców optymalnej ilości aromatów i przygotowanie domowego cydru o wspaniałym smaku. Do cydru z jabłek i nie tylko - szlachetne, suszone drożdże zawarte w Ciderini Sweet idealnie sprawdzą się przy produkcji słodkiego cydru jabłkowego, perry z gruszek oraz niskoprocentowych napojów na bazie soków owocowych! Na 15-20 L - jedno opakowanie Ciderini Sweet o gramaturze 5 g wystarczy na przygotowanie, aż do 20 L tego aromatycznego musującego napoju, którym zachwycić się będzie Twoja cała rodzina! Proste w użyciu - drożdże są niezwykle proste w użyciu, temperatura zalecana do fermentacji to 15-30°C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim cydrze, może sięgnąć nawet 9%! Pełnia możliwości - drożdże Ciderini Sweet w połączeniu pożywką z witaminą B1 pozwolą Ci na wykorzystanie ich możliwości w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych trunków! Doceniasz delikatny smak i aromat cydrów? Masz dużo jabłek i nie wiesz co z nimi zrobić? Rozpocznij swoją przygodę z domowym cydrownictwem, ułatwi Ci to nasz niezastąpiony podczas produkcji domowych trunków produkt — szlachetne, suszone drożdże Ciderini Sweet. Ten specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży cydrowych pozwoli Ci na wydobycie z owoców maksimum aromatu i smaku! Drożdże dedykowane są do produkcji słodkiego cydru jabłkowego — z ich pomocą możesz jednak przygotować również perry z gruszek, a także dowolne niskoprocentowe wariacje z innych soków owocowych. Przygotowania szybkiego orzeźwiającego napoju jest niezwykle łatwe, dodaj szczyptę Ciderini Sweet do dowolnego soku i fermentuj całość przez 3 dni w temperaturze pokojowej. Następnie przenieś napój do lodówki i ciesz się niskoprocentowym, lekko musującym napojem idealnym na letnie dni. Wykorzystaj pełnię mocy i możliwości Ciderini Sweet łącząc drożdże z pożywką z witaminą B1! Jedno opakowanie drożdży - 5 g wystarczy na wykonanie od 15 do 20 L aromatycznego trunku, w którym zawartość alkoholu może sięgnąć nawet 9%. Ciderini Sweet to produkt prosty w użyciu — zalecana temperatura fermentacji to 15-30°C. Sposób użycia Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina. **Składniki:** : drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearnian sorbitolu. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości.