

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-burgund-20-ml-p-203947.html>



Drożdże Winiarskie Burgund, 20 MI'

Cena	4,10 zł
Numer katalogowy	RAFEX003760
Kod EAN	5904816918571
Producent	Browin

Opis produktu

Szlachetne drożdże winiarskie w płynie - do win czerwonych - do 14% alk., 20 ml.Domowe wina do 14% - drożdże zapewniają dobre odfermentowanie, trwałą barwę i atrakcyjny bukiet.Idealne do win czerwonych - z ciemnych winogron, aronii, jeżyn, porzeczek, czarnego bzu itp.Szybka i stabilna fermentacja - w szerokim zakresie temperatur 20-30°C.Wydajne - 20 ml płynnych drożdży pozwala na przygotowanie od 5 do 25 L nastawu.Pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywek dostępnych w naszej ofercie.Zaczynasz przygodę z domowym winiarstwem? Chcesz cieszyć się aromatycznym i pełnym w smaku czerwonym winem o pięknej barwie? Lubisz wybierać wysokiej jakości produkty? Poznaj nasze drożdże winiarskie Burgund - specjalnie wyselekcjonowany szczep szlachetnych drożdży winiarskich *Saccharomyces cerevisiae*, zawieszonych w płynie ochronnym. Polecane do win czerwonych - zwłaszcza z czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, aronii, jeżyn, czarnych i czerwonych porzeczek, czarnych winogron, czarnych jagód, tarniny, czarnego bzu. Drożdże te zapewniają szybką i stabilną fermentację w szerokim zakresie temperatur (20-30°C), dobre odfermentowanie cukrów, trwałą barwę wina i atrakcyjny bukiet. Wykorzystując podczas produkcji domowego wina pożywki dostępne w naszej ofercie zapewnisz drożdżom pełnię możliwości, dzięki której Twoje domowe wina będą zachwycać wszystkich Twoich bliskich pełnią smaku, aromatu i barwy!Istotne cechy:- drożdże w płynie- opakowanie 20 ml na 5-25 L- temperatura fermentacji: 20-30°C- alkohol: do 14%-pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 i Kombi VitaSposób użyciaDrożdże w płynie należy wstępnie namnożyć, czyli przygotować szczepionkę drożdży - tak zwaną matkę drożdżową. Do butelki o pojemności 1 L wlej 150 ml soku lub włóż 200 g rozdrobnionych owoców, 300 ml wody i dodaj 2 łyżeczki cukru. Butelkę zakryj czopem z waty i pasteryzuj przez 30 min. Po wystudzeniu do butelki wlej zawartość wstrząśniętej uprzednio torebeczki drożdży. Całość pozostaw na 1-2 doby w temp. 22-26°C, po czym wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina (5-25 L).UWAGA: we wszystkich etapach przygotowania szczepionki drożdży zachowaj sterylne warunki - szczególną uwagę zwróć na czystość naczyń, w którym będziesz namnażać drożdże.**Składniki:**
: brzeczka słodowa, kultura drożdży winiarskich *Saccharomyces cerevisiae*, sole mineralne.