

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-burgund-bez-namnażania-20-ml-p-203930.html>



Drożdże Winiarskie Burgund Bez Namnażania - 20 MI

Cena	4,70 zł
Numer katalogowy	RAFEX003743
Kod EAN	5904816000917
Producent	Browin

Opis produktu

Idealne do win czerwonych — drożdże w płynie BURGUND polecane są szczególnie do win z owców tj: wiśnie, aronia, czarne winogrona, jagody, czarny bez. Gotowe do użycia — produkt jest niezwykle łatwy w użyciu i nie wymaga wstępnego namnażania. Przed zastosowaniem wstrząśnij saszetkę z płynem, w celu dokładnego wymieszania produktu, a następnie dodaj do naczynia z nastawem na wino o temperaturze 20-25°C. Trwała barwa win, atrakcyjny bukiet – szczep drożdży BURGUND zapewnia głęboką i trwałą barwę win czerwonych oraz korzystnie wpływa na ich aromat i bukiet. Wysoka jakość — szlachetne drożdże w płynie BURGUND pozwolą Ci na przygotowanie domowego i klarownego czerwonego wina z zawartością do 14% alkoholu! Na 25 L nastawu — jedno opakowanie o pojemności 20 ml, pozwoli Ci na przygotowanie, aż 25 L Twojego ulubionego, domowego czerwonego wina! Drożdże BURGUND bez namnażania to szlachetne drożdże winiarskie w płynie, przeznaczone do fermentacji owoców czerwonych. Z ich pomocą w prosty sposób stworzysz niepowtarzalne wino: wiśniowe, aroniowe, gronowe, jagodowe i z czarnego bzu. Drożdże te w przeciwieństwie do tradycyjnych drożdży w płynie nie wymagają wstępnego namnażania (przygotowania matki drożdżowej). Przeznaczone są do bezpośredniego użycia. Nie musisz czekać 48 godzin na ich namnożenie! Przy ich użyciu z powodzeniem i łatwością przygotujesz więc udane wina o zawartości alkoholu do 14%. Jedno opakowanie o pojemności 20 ml wystarczy na przygotowanie do 25 L nastawu. Produkt gotowy do użycia! Sposób użycia: Przed zastosowaniem wstrząśnij saszetkę z płynem, w celu dokładnego wymieszania produktu, a następnie dodaj do naczynia z nastawem na wino o temperaturze 20-25°C. UWAGA: do optymalnego przebiegu fermentacji drożdże te jak każde inne, wymagają dodatku pożywki. Do zakupienia w ofercie BROWIN. **Składniki:** : brzeczka słodowa, woda, kwas cytrynowy, drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, wodorofosforan (V) amonu. Objętość netto: 20 ml. Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na zgrzewie. Przechowywać w suchym miejscu, w temp. pokojowej. Produkt tylko dla enologii, nie do bezpośredniego spożycia.