

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-fermivin-7013-7-g-p-203955.html>

Drożdże Winiarskie Fermivin 7013, 7 G'

Cena	5,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003768
Kod EAN	5904816017557
Producent	Browin

Opis produktu

Fermivin 7013 suszone, szlachetne, uniwersalne drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* pochodzące z regionu Corbieres we Francji. Do win białych, czerwonych i różowych - Fermivin 7013 to uniwersalne drożdże do wszystkich rodzajów win. W zależności od ilości dodanego cukru przygotujesz na nich wina słodkie i wytrawne. Uwydatniają aromat owoców - drożdże zapewniają szybką i wydajną fermentację podkreślając aromat owoców, które zostały użyte jako surowiec do wina. Wina do 15% - drożdże te wykazują odporność na alkoholu nawet do 15%. Bardzo szeroki zakres temperatur - drożdże Fermivin 7013 fermentują w szerokim zakresie temperatur od 14 do 35°C. Na 10-35 L - jedna saszetka drożdży Fermivin 7013 to odpowiednia ilość do przygotowania od 10 do 35 L nastawu. Fermivin 7013 to fermentujące do 15% alkoholu drożdże winiarskie, które dzięki swojej uniwersalności polecane są do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierki, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu, śliwek węgierki. Drożdże te uwydatniają aromat owoców, z których powstaje wino. Bardzo szeroki zakres, w którym fermentują drożdże Fermivin 7013 sprawia, że warto po nie sięgnąć, gdy fermentację prowadzimy w piwnicach bądź pomieszczeniach, w których temperatura jest niższa od pokojowej. Jedna saszetka drożdży jest odpowiednia do przygotowania od 10 do 35 L nastawu winiarskiego. Suszone drożdże winiarskie Fermivin PDM są bardzo proste w użyciu, wystarczy krótka rehydratacja - nawodnienie. 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. Pełnie możliwości drożdże osiągną przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 i Kombi Vita. Szczegółowa karta charakterystyki znajduje się w załączonych plikach. **Składniki:**

: drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus, emulgator: monostearynian sorbitolu. Masa netto: 7 g Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości.