

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-fermivin-pdm-7-g-p-203954.html>



Drożdże Winiarskie Fermivin Pdm, 7 G'

Cena	5,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003767
Kod EAN	5904816017564
Producent	Browin

Opis produktu

Fermivin PDM suszone, szlachetne, uniwersalne drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* pochodzące z regionu Szampanii we Francji. Do win białych, czerwonych, musujących i miodów pitnych - Fermivin PDM to uniwersalne drożdże do wszystkich rodzajów win, również musujących. Ze względu na odporność na wysokie stężenie cukrów, świetnie sprawdzają się również do miodów pitnych. Wina do 16% - drożdże Fermivin PDM wykazują odporność na wysokie stężenie alkoholu, zapewniają odfermentowanie nawet do 16%. Odpowiednie do restartu fermentacji - ruszenia nastawu, kiedy wino z różnych względów przestanie fermentować, przed osiągnięciem zakładanych właściwości. Bardzo szeroki zakres temperatur - drożdże Fermivin PDM fermentują w szerokim zakresie temperatur od 13 do 30°C Na 10-35 L - jedna saszetka drożdży Fermivin PDM to odpowiednia ilość do przygotowania od 10 do 35 L nastawu. Fermivin PDM to fermentujące do 16% alkoholu drożdże winiarskie BAYANUS, które dzięki swojej uniwersalności świetnie sprawdzają się jako dodatek do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgerek, aronii, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu. Drożdże te mają umiarkowany wpływ na profil aromatyczny wina, dzięki czemu pozwalają na zachowanie aromatów owoców, z których powstaje trunk. Drożdże te fermentują nawet w trudnych warunkach wysokiego stężenia cukru, wysokiego stężenia alkoholu czy w niskich temperaturach. Dlatego polecane są również do fermentacji brzeczki miodowej oraz wznowienia fermentacji win, tzw. restartu. Bardzo szeroki zakres, w którym fermentują drożdże Fermivin PDM 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 osiągają 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.