

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-fermivin-vr5-7-g-p-203956.html>



Drożdże Winiarskie Fermivin Vr5, 7 G'

Cena	7,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003769
Kod EAN	5904816017571
Producent	Browin

Opis produktu

Fermivin VR5 suszone, szlachetne, drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* pochodzące z regionu Burgundii we Francji. Do win czerwonych - Fermivin VR5 to drożdże pozwalające uzyskać najwyższej jakości wina z czerwonych owoców o charakterystycznym posmaku. W zależności od ilości dodanego cukru przygotujesz na nich wina słodkie i wytrawne. Do win długo leżakujących - drożdże idealne do win wymagających długiego okresu dojrzewania. Wina do 16% - drożdże te wykazują wysoką odporność na alkohol, fermentują nawet do 16%. Zakres temperatur 18-32°C - to optymalne warunki fermentacji, w których drożdże Fermivin V5 wykazują pełnię możliwości. Na 10-35 L - jedna saszetka drożdży Fermivin 7013 to odpowiednia ilość do przygotowania od 10 do 35 L nastawu. Fermivin VR5 to fermentujące do 16% alkoholu drożdże winiarskie, które polecane są do win z aronii, czarnego bzu, czarnych porzeczek, czarnych winogron, czereśni, wiśni, jagód, jeżyn, malin i śliwek. Drożdże te idealnie wydobywają aromat z owoców czerwonych i wysokogarbnikowych, wymagających długiego dojrzewania. W celu uzyskania szybkiego i pełnego odfermentowania, konieczne jest zapewnienie między innymi optymalnej temperatury fermentacji, wynoszącej w przypadku tych drożdży od 18 do 32°C. Jedna saszetka drożdży jest odpowiednia do przygotowania od 10 do 35 L nastawu winiarskiego. Suszone drożdże winiarskie Fermivin VR5 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. Pełnię 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.