

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-madera-20-ml-p-203944.html>



Drożdże Winiarskie Madera, 20 MI'

Cena	4,10 zł
Numer katalogowy	RAFEX003757
Kod EAN	5904816918595
Producent	Browin

Opis produktu

Szlachetne drożdże - idealne do win białych i czerwonych. Polecane są zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, rodzynek, malin, czerwonych porzeczek, dzikiej róży, śliwek. Madera to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich *Saccharomyces cerevisiae* zawieszonych w płynie ochronnym. Drożdże te zapewniają szybką i stabilną fermentację w szerokim zakresie temperatur, dobre odfermentowanie cukrów, trwałą barwę wina i atrakcyjny bukiet. Warto ich użyć do mocnych win deserowych. Istotne cechy: - drożdże w płynie - opakowanie 20 ml na 5-25 L - temperatura fermentacji: 18-30°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.