

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-sherry-20-ml-p-203945.html>



# Drożdże Winiarskie Sherry, 20 MI'

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 4,10 zł       |
| Numer katalogowy | RAFEX003758   |
| Kod EAN          | 5904816918632 |
| Producent        | Browin        |

## Opis produktu

Szlachetne drożdże - idealne do win białych. Polecane są zwłaszcza do win z głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rodzynek, czereśni, białych porzeczek, gruszek. Sherry to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich zawieszonych w płynie ochronnym. Drożdże te zapewniają szybką i stabilną fermentację, dobre odfermentowanie cukrów, trwałą barwę wina i atrakcyjny bukiet. Warto ich użyć do win deserowych. Istotne cechy: - drożdże w płynie - opakowanie 20 ml na 5-25 L - temperatura fermentacji: 20-27°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.