

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-uniwersalne-20-ml-p-203946.html>

Drożdże Winiarskie Uniwersalne, 20 ML'

Cena	4,10 zł
Numer katalogowy	RAFEX003759
Kod EAN	5904816003017
Producent	Browin

Opis produktu

Szlachetne, uniwersalne drożdże do wszystkich rodzajów win. Polecane są zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rabarbaru, śliwek renklod, białych porzeczek. Uniwersalne to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich zawieszonych w płynie ochronnym. Drożdże te zapewniają szybką i stabilną fermentację w bardzo szerokim zakresie temperatur, dobre odfermentowanie cukrów, trwałą barwę wina i atrakcyjny bukiet. Cechuje je oporność na wysokie stężenia cukru i alkoholu, dzięki czemu mogą być stosowane do restartu wina - ruszenia nastawu, kiedy wino przestanie pracować przed osiągnięciem zakładanych właściwości. Istotne cechy: - drożdże w płynie - opakowanie 20 ml na 5-25 L- temperatura fermentacji: 12-32°C- alkohol: do 15%- 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:**
: brzezka słodowa, kultura drożdży winiarskich *Saccharomyces cerevisiae*, sole mineralne.