

Link do produktu: <https://rafex.eu/viniturbo-drozdze-do-szybkiej-fermentacji-p-203932.html>

Viniturbo - Drożdże Do Szybkiej Fermentacji

Cena	8,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003745
Kod EAN	5908277716677
Producent	Browin

Opis produktu

ViniTurbo to połączenie szlachetnych drożdży winiarskich oraz specjalnie opracowanej pożywki do szybkiej fermentacji moszczów gronowych i owocowych. Wina w 1 miesiąc - mieszanka Viniturbo pozwala na szybką fermentację, dzięki czemu Twoje wino będzie gotowe już po upływie miesiąca. Mocne wina do 17% - wyselekcjonowane drożdże winiarskie i specjalnie skomponowana pożywka zapewniają wysokie odfermentowanie nawet do 17%. Do win białych, różowych i czerwonych - Viniturbo zastosować możesz, przygotowując każdy rodzaj wina gronowego lub owocowego. Na 25 L nastawu - jedna saszetka drożdży Viniturbo wystarczy do przygotowanie 25 L nastawu. Zalecana temperatura fermentacji 20-27°C - optymalna temperatura pracy drożdży jest warunkiem szybkiej fermentacji. Jeśli chcesz zrobić wino, ale przeraża Cię długie czekanie na efekt końcowy, Viniturbo jest dla Ciebie. To mieszanka szlachetnych drożdży winiarskich i specjalnie dobranych do nich pożywek, dzięki którym już po upływie 4 tygodni będziesz mógł cieszyć się swoim domowym winem. Viniturbo zastosować możesz do win białych, różowych i czerwonych. Do win z winogron i win owocowych. W zależności od dodanego cukru, w gotowym winie uzyskać możesz nawet do 17% alkoholu. Saszetka wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu, dla którego optymalna temperatura fermentacji mieści się w zakresie 20-27°C. Sposób użycia: Zawartość saszetki wsyp do 100 ml wody o temperaturze nieprzekraczającej 30°C i dokładnie wymieszaj. Po 30 minutach całość wlej do nastawu na wino. Fermentuj w temperaturze 20-27°C przez 3-4 tygodnie, aż do momentu ustania wydzielania CO₂ i wyklarowania. Otrzymane wino można przeznaczyć do bezpośredniej konsumpcji lub dojrzewania. **Składniki:** : drożdże winiarskie [drożdże *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu], wodorofosforan (V) diamonu, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy) Masa netto: 20 g Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.