

Płynne szlachetne drożdże winiarskie Tokay

No. 400180

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Szlachetne drożdże do białych win
- ✓ Polecane zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rabarbaru, śliwek renklod, białych porzeczek
- ✓ Szybka, stabilna fermentacja
- ✓ Wysokie odfermentowanie cukrów

Charakterystyka:

- Zakres temperatur fermentacji: 18 – 30°C
- Tolerancja alkoholu ≤14% (v/v)
- Trwała barwa
- Atrakcyjny, miodowy bukiet
- Niska produkcja kwasów lotnych
- Odporność na SO₂

Zastosowanie:

- Dawkowanie: 5-25 L
- Przed użyciem należy przygotować matkę drożdżową zgodnie z instrukcją na opakowaniu

Pakowanie:

- Saszetki 20 ml

Trwałość:

- 24 miesiące od daty produkcji

Przechowywanie:

- Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pomiędzy 3-25°C



...bo domowe jest lepsze!