

# Płynne szlachetne drożdże winiarskie Burgund

No. 400120

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Szlachetne drożdże do czerwonych win
- ✓ Polecane zwłaszcza do win z czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, aronii, jeżyn, czarnych i czerwonych porzeczek, czarnych winogron, czarnych jagód, tarniny, czarnego bzu
- ✓ Szybka, stabilna fermentacja
- ✓ Wysokie odfermentowanie cukrów



## Charakterystyka:

- Zakres temperatur fermentacji: 20 – 30°C
- Tolerancja alkoholu ≤14% (v/v)
- Trwała barwa
- Atrakcyjny bukiet
- Niska produkcja kwasów lotnych
- Odporność na SO<sub>2</sub>

## 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!