

# Płynne szlachetne drożdże winiarskie Malaga

No. 400140

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Szlachetne drożdże do czerwonych win
- ✓ Polecane zwłaszcza do win z aronii, czarnych winogron, czarnego bzu, jagód, malin, jeżyn, śliwek
- ✓ Do win deserowych
- ✓ Szybka, stabilna fermentacja
- ✓ Wysokie odfermentowanie cukrów

## Charakterystyka:

- Zakres temperatur fermentacji: 18 – 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!