

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-bayanus-pozywka-universalne-21-17-g-p-1212.html>



## Drożdże Bayanus + pożywka - Uniwersalne - 21%, 17 g

Numer katalogowy	<b>BR-400537</b>
Kod producenta	<b>BR-400537</b>
Kod EAN	<b>5904816001464</b>

### Opis produktu

- **Do mocnych win 21%** - uniwersalny zestaw drożdży z pożywką pozwala, przy zastosowaniu trzech odpowiednich dawek cukru, na prowadzenie fermentacji aż do 21%.
- **Ceniony szczep Saccharomyces Bayanus** - to wysokoalkoholizujące drożdże, fermentujące w szerokim zakresie temperatur.
- **Szybka fermentacja bez produktów ubocznych** - produkt zapewnia szybkie odfermentowanie zawartego w nastawie cukru bez wydzielania niekorzystnych produktów ubocznych.
- **Do win białych, różowych i czerwonych** - Bayanus Strong Vita to uniwersalny zestaw do fermentacji wszystkich rodzajów owoców.
- **Wydajny zestaw** - opakowanie 7 g drożdży i 10 g pożywki wystarcza na przygotowanie do 25 L nastawu.

Drożdże + pożywka do win białych, różowych i czerwonych BAYANUS STRONG VITA to idealny duet, dzięki któremu przygotujesz swoje smaczne, mocne 21% domowe wino.

Zestaw świetnie sprawdzi się do win z winogron, jabłek, śliwek, dzikiej róży, malin, truskawek, wiśni, czarnych porzeczek i wielu innych.

BAYANUS STRONG VITA to zestaw, w którego skład wchodzi ceniony szczep drożdży winiarskich Saccharomyces Bayanus - wraz ze specjalnie dobranymi pożywkami drożdże te zapewniają wysokie i szybkie odfermentowanie, nawet w trudnych warunkach temperaturowych.

Produkt jest bardzo prosty w użyciu. Opakowanie 7 g drożdży i 10 g pożywki wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu.

#### Sposób użycia drożdży:

1. Wymieszaj zawartość saszetki z drożdżami w 100 ml przegotowanej i wystudzonej do temp. 30C wody i pozostaw na 20 minut.
2. Wlej zawiesinę do pojemnika fermentacyjnego/balonu z nastawem (o zawartości cukru 20°Blg).

#### Sposób użycia pożywki:

Pożywkę dodawaj w trzech równych porcjach (płaska łyżeczka):

1. Pierwszą rozpuść w ok. 100 ml moszczu, a następnie wlej do naczynia fermentacyjnego przed dodaniem drożdży i wymieszaj.
2. Drugą dodaj razem z dawką cukru w 3 dniu fermentacji.
3. Trzecią dodaj razem z dawką cukru w 10 dniu fermentacji.

Nie dodawaj pożywki bezpośrednio do drożdży!

Aby uzyskać 21% alkoholu, wino dosładzaj w trzech porcjach po 1,25 kg cukru/25 L po 3, 6 i 10 dniach (gdy zawartość cukru w moszczu spadnie do 10-14°Blg).

**Składniki:** pożywka 58,8% (wodorofosforan (V) diamonu), komponenty nieaktywnych komórek drożdży, witamina B1

---

(chlorowodorek tiaminy), drożdże 41,2% (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*), emulgator (monostearynian sorbitolu).

**Wymiary opakowania:**

- długość 8 cm
- szerokość ok. 0,5 cm
- wysokość 20 cm