

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-cydrowe-ciderini-sweet-5-g-p-2830.html>



Drożdże cydrowe Ciderini Sweet, 5 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 6,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-400200 |
| Kod producenta | P1-400200 |
| Kod EAN | 5908277703172 |

Opis produktu

- **Niezastąpione w cydrownictwie** - Ciderini Sweet to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży cydrowych. Pozwala na wydobycie z owoców optymalnej ilości aromatów i przygotowanie domowego cydru o wspaniałym smaku.
- **Do cydru z jabłek i nie tylko** - szlachetne, suszone drożdże zawarte w Ciderini Sweet idealnie sprawdzą się przy produkcji słodkiego cydru jabłkowego, perry z gruszek oraz niskoprocentowych napojów na bazie soków owocowych!
- **Na 15-20 L** - jedno opakowanie Ciderini Sweet o gramaturze 5 g wystarczy na przygotowanie, aż do 20 L tego aromatycznego musującego napoju, którym zachwycać się będzie Twoja cała rodzina!
- **Proste w użyciu** - drożdże są niezwykle proste w użyciu, temperatura zalecana do fermentacji to 15-30C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim cydrze, może sięgnąć nawet 9%!
- **Pełnia możliwości** - drożdże Ciderini Sweet w połączeniu pożywką z witaminą B1 pozwolą Ci na wykorzystanie ich możliwości w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych trunków!

Doceniasz delikatny smak i aromat cydrów? Masz dużo jabłek i nie wiesz co z nimi zrobić? Rozpocznij swoją przygodę z domowym cydrownictwem, ułatwi Ci to nasz niezastąpiony podczas produkcji domowych trunków produkt - szlachetne, suszone drożdże Ciderini Sweet. Ten specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży cydrowych pozwoli Ci na wydobycie z owoców maksimum aromatu i smaku! Drożdże dedykowane są do produkcji słodkiego cydru jabłkowego - z ich pomocą możesz jednak przygotować również perry z gruszek, a także dowolne niskoprocentowe wariacje z innych soków owocowych. Przygotowania szybkiego orzeźwiającego napoju jest niezwykle łatwe, dodaj szczyptę Ciderini Sweet do dowolnego soku i fermentuj całość przez 3 dni w temperaturze pokojowej. Następnie przenieś napój do lodówki i ciesz się niskoprocentowym, lekko musującym napojem idealnym na letnie dni. Wykorzystaj pełnię mocy i możliwości Ciderini Sweet łącząc drożdże z pożywką z witaminą B1! Jedno opakowanie drożdży - 5 g wystarczy na wykonanie od 15 do 20 L aromatycznego trunku, w którym zawartość alkoholu może sięgnąć nawet 9%. Ciderini Sweet to produkt prosty w użyciu - zalecana temperatura fermentacji to 15-30C.

Sposób użycia:

Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina.

Składniki:

drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

Uwaga!

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie Pożywki B1 ([401010](#)).

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr. partii na zgrzewie. Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej. Produkt tylko dla enologii, nie do bezpośredniego spożycia.

Wymiary opakowania:

-
- długość 7,5 cm
 - szerokość ok. 0,5 cm
 - wysokość 11 cm