

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-pozywka-wina-czerwone-p-1213.html>



## Drożdże + pożywka - wina czerwone

Numer katalogowy	<b>BR-400535</b>
Kod producenta	<b>BR-400535</b>
Kod EAN	<b>5908277717421</b>

### Opis produktu

- Specjalny zestaw startowy do przygotowania wina czerwonego
- Zapewnia pełne odfermentowanie
- Wydajny zestaw startowy na 10-25 L nastawu
- Idealne do win m.in. z wiśni, ciemnych winogron, borówek, aronii, czarnego bzu
- Gramatura 7 g drożdży + 10 g pożywki

Drożdże + pożywka do win czerwonych **Fermivin® VR5 VITA** to idealnie dopasowane drożdże oraz pożywka, dzięki którym przygotujesz swoje domowe wino. Produkt pozwala na pełne odfermentowanie przygotowywanego trunku. Najlepsze szczepy drożdży zapewniają sprawną fermentację win wiśniowych, gronowych, aroniowych, z czarnego bzu i borówek. Zestaw pozwoli Ci przygotować do 25l wina.

#### Sposób użycia:

Drożdże nie wymagają wstępnego namnażania. Wymieszaj je w 100 ml przegotowanej i wystudzonej do temp. 30 C wody, a następnie całość pozostaw na 20 min. Po tym czasie wlej roztwór do pojemnika fermentacyjnego/balonu z nastawem wina. Odpowiednią ilość pożywki (1 g pożywki/1,5-2,5 L moszczu) dawkuj w trzech równych porcjach: I - przed zaszczepieniem drożdżami, II - po 2-3 dniach fermentacji, III - po ok. 10 dniach, gdy Błg moszczu spadnie do 8-12. Porcje pożywki rozpuść w 100 ml moszczu, a następnie wlej do pojemnika/balonu i wymieszaj.

Nie dodawaj pożywki bezpośrednio do szczepionki drożdży!

#### Składniki:

pożywka 58,8% (wodorofosforan (V) diamonu, komponenty nieaktywnych komórek drożdży, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy)), drożdże 41,2% (drożdże winiarskie *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu).

#### Wymiary opakowania:

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