



Drożdże Restart - 22 g

Numer katalogowy	BR-400305
Kod producenta	BR-400305
Kod EAN	5908277719111

Opis produktu

- **Ratunek dla win zbyt słodkich o małej mocy** - drożdże wznowią zatrzymaną fermentację w nastawach z poziomem alkoholu poniżej 10% i min. 10Blg.
- **Restart w ciągu 7 dni** - jest to czas niezbędny dla namnożenia drożdży w trudnych warunkach związanych m.in. z obecnością alkoholu.
- **Zapewnia fermentację do 18%** - temperatura fermentacji 25-30C.
- **Wydajne opakowanie** - saszetka o gramaturze 22 g wystarczy na 25 L nastawu
- **Łatwe w użyciu** - dozowanie bezpośrednio do nastawu.

Drożdże Restart to połączenie aktywnych, wysokoalkoholizujących drożdży *S. bayanus* oraz specjalistycznej pożywki, dzięki którym możliwe jest wznowienie fermentacji w winach i zacierach. Drożdże wznowią zatrzymaną fermentację w nastawach z poziomem alkoholu poniżej 10% - produkt jest więc szansą na uratowanie nastawów zbyt słodkich (min. 10Blg) o małej mocy. Wznowienie fermentacji powinno nastąpić w przeciągu 7 dni. Jest to czas niezbędny dla namnożenia drożdży w trudnych warunkach związanych m.in. z obecnością alkoholu w nastawie. Produkt jest niezwykle prosty w użyciu - wystarczy dodać go bezpośrednio do nastawu. Opakowanie 22 g wystarcza na 25 L nastawu!

Sposób użycia:

Drożdże dodaj bezpośrednio do nastawu i odstaw do dalszej fermentacji w temperaturze 25 - 30C.

Składniki: drożdże [84,1%], fosforan diamonu [15,9%].

Masa netto: 22 g

Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Wymiary opakowania:

- długość 12 cm
- szerokość ok. 0,5 cm
- wysokość 16 cm