



## Drożdże Restart - 22 g

Cena	<b>6,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-400305</b>
Kod producenta	<b>P1-400305</b>
Kod EAN	<b>5908277719111</b>

### 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