

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-burgund-20-ml-browin-p-1622.html>

BRAK  
ZDJĘCIA



# Drożdże winiarskie Burgund, 20 ml Browin

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Dostępność       | <b>DOSTĘPNOŚĆ</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>         |
| Numer katalogowy | <b>400120</b>        |
| Kod producenta   | <b>400120</b>        |
| Kod EAN          | <b>5904816918571</b> |
| Producent        | <b>Browin</b>        |

## Opis produktu

Szlachetne drożdże winiarskie w płynie - do win czerwonych - do 14% alk., 20 ml.

- **Domowe wina do 14%** - drożdże zapewniają dobre odfermentowanie, trwałą barwę i atrakcyjny bukiet.
- **Idealne do win czerwonych** - z ciemnych winogron, aronii, jeżyn, porzeczek, czarnego bzu itp.
- **Szybka i stabilna fermentacja** - w szerokim zakresie temperatur 20-30°C.
- **Wydajne** - 20 ml płynnych drożdży pozwala na przygotowanie od 5 do 25 L nastawu.
- **Pełnia możliwości** - przy zastosowaniu pożywek dostępnych w naszej ofercie.

Zaczynasz przygodę z domowym winiarstwem? Chcesz cieszyć się aromatycznym i pełnym w smaku czerwonym winem o pięknej barwie? Lubisz wybierać wysokiej jakości produkty? Poznaj nasze drożdże winiarskie Burgund - specjalnie wyselekcjonowany szczep szlachetnych drożdży winiarskich *Saccharomyces cerevisiae*, zawieszonych w płynie ochronnym. Polecane do win czerwonych - zwłaszcza z czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, aronii, jeżyn, czarnych i czerwonych porzeczek, czarnych winogron, czarnych jagód, tarniny, czarnego bzu. Drożdże te zapewniają szybką i stabilną fermentację w szerokim zakresie temperatur (20-30°C), dobre odfermentowanie cukrów, trwałą barwę wina i atrakcyjny bukiet. Wykorzystując podczas produkcji domowego wina pożywki dostępne w naszej ofercie zapewnisz drożdżom pełnię możliwości, dzięki której Twoje domowe wina będą zachwycać wszystkich Twoich bliskich pełnią smaku, aromatu i barwy!

### Istotne cechy:

- drożdże w płynie
- opakowanie 20 ml na 5-25 L
- temperatura fermentacji: 20-30°C
- alkohol: do 14%
- pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 i Kombi Vita

### Sposób użycia:

Drożdże w płynie należy wstępnie namnożyć, czyli przygotować szczepionkę drożdży - tak zwaną matkę drożdżową. Do butelki o pojemności 1 L wlej 150 ml soku lub włóż 200 g rozdrobnionych owoców, 300 ml wody i dodaj 2 łyżeczki cukru. Butelkę zakryj czopem z waty i pasteryzuj przez 30 min. Po wystudzeniu do butelki wlej zawartość wstrząśniętej uprzednio torebeczki drożdży. Całość pozostaw na 1-2 doby w temp. 22-26°C, po czym wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina (5-25 L).

---

### **Uwaga!**

We wszystkich etapach przygotowania szczepionki drożdży zachowaj sterylne warunki - szczególną uwagę zwróć na czystość naczyń, w którym będziesz namnażać drożdże.

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie pożywki: Kombi ([401020](#)) lub Kombi Vita ([401030](#)).

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

### **Składniki:**

brzeczka słodowa, woda, kwas cytrynowy, drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, wodorofosforan (V) amonu.

### **Wymiary opakowania:**

- długość 7,5 cm
- szerokość ok. 1 cm
- wysokość 10,6 cm