

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-burgund-20-ml-p-1235.html>



## Drożdże winiarskie Burgund, 20 ml

Numer katalogowy	<b>BR-400120</b>
Kod producenta	<b>BR-400120</b>
Kod EAN	<b>5904816918571</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 20-30C.
- **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 (20-30C), 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: 20-30C
- 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. 22-26C, 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 naczynia, 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