

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-burgund-bez-namnażania-20-ml-p-2812.html>



## Drożdże winiarskie Burgund bez namnażania, 20 ml

Cena	<b>3,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-400121</b>
Kod producenta	<b>P1-400121</b>
Kod EAN	<b>5904816000917</b>

### Opis produktu

- **Idealne do win czerwonych** - drożdże w płynie BURGUND polecane są szczególnie do win z owców tj: wiśnie, aronia, czarne winogrona, jagody, czarny bez.
- **Gotowe do użycia** - produkt jest niezwykle łatwy w użyciu i nie wymaga wstępnego namnażania. Przed zastosowaniem wstrząśnij saszetkę z płynem, w celu dokładnego wymieszania produktu, a następnie dodaj do naczynia z nastawem na wino o temperaturze 20-25C.
- **Trwała barwa win, atrakcyjny bukiet** - szczep drożdży BURGUND zapewnia głęboką i trwałą barwę win czerwonych oraz korzystnie wpływa na ich aromat i bukiet.
- **Wysoka jakość** - szlachetne drożdże w płynie BURGUND pozwolą Ci na przygotowanie domowego i klarownego czerwonego wina z zawartością do 14% alkoholu!
- **Na 25 L nastawu** - jedno opakowanie o pojemności 20 ml, pozwoli Ci na przygotowanie, aż 25 L Twojego ulubionego, domowego czerwonego wina!

Drożdże BURGUND bez namnażania to szlachetne drożdże winiarskie w płynie, przeznaczone do fermentacji owoców czerwonych. Z ich pomocą w prosty sposób stworzysz niepowtarzalne wino: wiśniowe, aroniowe, gronowe, jagodowe i z czarnego bzu.

Drożdże te w przeciwieństwie do tradycyjnych drożdży w płynie nie wymagają wstępnego namnażania (przygotowania matki drożdżowej). Przeznaczone są do bezpośredniego użycia. Nie musisz czekać 48 godzin na ich namnożenie!

Przy ich użyciu z powodzeniem i łatwością przygotujesz więc udane wina o zawartości alkoholu do 14%. Jedno opakowanie o pojemności 20 ml wystarczy na przygotowanie do 25 L nastawu. Produkt gotowy do użycia!

#### Sposób użycia:

Przed zastosowaniem wstrząśnij saszetkę z płynem, w celu dokładnego wymieszania produktu, a następnie dodaj do naczynia z nastawem na wino o temperaturze 20-25C.

#### Uwaga!

We wszystkich etapach przygotowania szczepionki drożdży zachowaj sterylne warunki.

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. 0,5 cm
  - wysokość 10,6 cm