

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-fermivin-7013-7-g-p-1241.html>



## Drożdże winiarskie Fermivin 7013, 7 g

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-400340</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-400340</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816017557</b> |

### Opis produktu

Fermivin 7013 suszone, szlachetne, uniwersalne drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* pochodzące z regionu Corbieres we Francji.

- **Do win białych, czerwonych i różowych** - Fermivin 7013 to uniwersalne drożdże do wszystkich rodzajów win. W zależności od ilości dodanego cukru przygotujesz na nich wina słodkie i wytrawne.
- **Uwydatniają aromat owoców** - drożdże zapewniają szybką i wydajną fermentację podkreślając aromat owoców, które zostały użyte jako surowiec do wina.
- **Wina do 15%** - drożdże te wykazują odporność na alkoholu nawet do 15%.
- **Bardzo szeroki zakres temperatur** - drożdże Fermivin 7013 fermentują w szerokim zakresie temperatur od 14 do 35°C.
- **Na 10-35 L** - jedna saszetka drożdży Fermivin 7013 to odpowiednia ilość do przygotowania od 10 do 35 L nastawu.

Fermivin 7013 to fermentujące do 15% alkoholu drożdże winiarskie, które dzięki swojej uniwersalności polecane są do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu, śliwek węgierek. Drożdże te uwydatniają aromat owoców, z których powstaje wino. Bardzo szeroki zakres, w którym fermentują drożdże Fermivin 7013 sprawia, że warto po nie sięgnąć, gdy fermentację prowadzimy w piwnicach bądź pomieszczeniach, w których temperatura jest niższa od pokojowej.

Jedna saszetka drożdży jest odpowiednia do przygotowania od 10 do 35 L nastawu winiarskiego.

Suszone drożdże winiarskie Fermivin PDM są bardzo proste w użyciu, wystarczy krótka rehydratacja - nawodnienie.

#### Sposób użycia:

Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina.

Pełnie możliwości drożdże osiągają przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 i Kombi Vita.

#### Składniki:

drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

#### Uwaga!

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie Pożywki: z witaminą B1 ([401010](#)), Kombi Vita ([401030](#)).

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

---

**Wymiary opakowania:**

- długość 7,5 cm
- szerokość ok. 1 cm
- wysokość 11 cm