Dane aktualne na dzień: 08-12-2025 23:23

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-fermivin-ls2-7-g-p-1239.html

Drożdże winiarskie Fermivin LS2, 7 g

Numer katalogowy	**BR-400320**
Kod producenta	**BR-400320**
Kod EAN	**5904816917758**

Opis produktu

Uniwersalne, aktywne, suszone drożdże winiarskie FERMIVIN LS2 - do win białych, czerwonych, różowych i musujących - do 16% alk., idealne do "restartu" fermentacji, na 10-35 L nastawu, 7 g.

- **Niezastąpione w winiarstwie -** Fermivin LS2 to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich. Pozwala na wykonanie we własnym domu zarówno win białych, różowych, jak i czerwonych.
- **Szybka i stabilna fermentacja -** szlachetne, suszone drożdże zawarte w Fermivin LS2 idealnie sprawdzą się nawet w trudnych warunkach. Wykorzystać możesz je także do "restartu" fermentacji.
- **Na 10-35 L -** jedno opakowanie Fermivin LS2 o gramaturze 7 g wystarczy na przygotowanie, aż do 35 L aromatycznego domowego wina, którym zachwycać się będzie Twoja cała rodzina!
- **Proste w użyciu -** drożdże są niezwykle proste w użyciu, zakres temperatur fermentacji to 14-28C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim winie, może sięgnąć nawet 16%!
- **Pełnia możliwości -** drożdże LS2 w połączeniu pożywką z witaminą B1 i Kombi Vita, które znajdziesz w naszej ofercie, pozwolą Ci na wykorzystanie możliwości drożdży w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych trunków!

Chcesz zacząć swoją przygodę z domowym winiarstwem? Robisz własne domowe trunki i szukasz produktów wysokiej jakości? Polecamy Ci nasze szlachetne, uniwersalne, suszone drożdże Fermivin LS2 do wszystkich rodzajów win: białych, różowych, czerwonych oraz musujących. Polecane zwłaszcza do domowego wyrobu trunków z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, czarnego bzu, aronii, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek i czarnych jagód. Fermivin LS2 to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich, pochodzący z regionu Szampanii we Francji - cenione "bayanusy", zapewniające szybką i stabilną fermentację nawet w trudnych warunkach. Mają neutralny wpływ na profil aromatyczny wina, dzięki czemu pozwalają na zachowanie aromatów owoców, z których powstaje trunek. Idealnie nadają się do restartu fermentacji - "ruszenia" nastawu, kiedy wino przestanie "pracować" przed osiągnięciem zakładanych właściwości. Drożdże są niezwykle proste w użyciu. Jedno opakowanie 7g wystarcza na wykonanie od 10 do 35 L nastawu. Zakres temperatur fermentacji to 14-28C, z możliwością osiągnięcia nawet 16% alkoholu! Przy wykorzystaniu pożywek z witaminą B1 oraz Kombi Vita dostępnych w naszej ofercie możesz zagwarantować sobie pełnię możliwości oferowaną przez drożdże!

Charakterystyka:

- zakres temperatur: 14 - 28C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 5-7 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

Sposób użycia:

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

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