

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-fermivin-pdm-7-g-p-1240.html>



## Drożdże winiarskie Fermivin PDM, 7 g

Numer katalogowy	<b>BR-400330</b>
Kod producenta	<b>BR-400330</b>
Kod EAN	<b>5904816017564</b>

### Opis produktu

Fermivin PDM suszone, szlachetne, uniwersalne drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus pochodzące z regionu Szampanii we Francji.

- **Do win białych, czerwonych, musujących i miodów pitnych** - Fermivin PDM to uniwersalne drożdże do wszystkich rodzajów win, również musujących. Ze względu na odporność na wysokie stężenie cukrów, świetnie sprawdzą się również do miodów pitnych.
- **Wina do 16%** - drożdże Fermivin PDM wykazują odporność na wysokie stężenie alkoholu, zapewniają odfermentowanie nawet do 16%.
- **Odpowiednie do restartu fermentacji** - "ruszenia" nastawu, kiedy wino z różnych względów przestanie fermentować, przed osiągnięciem zakładanych właściwości.
- **Bardzo szeroki zakres temperatur** - drożdże Fermivin PDM fermentują w szerokim zakresie temperatur od 13 do 30C
- **Na 10-35 L** - jedna saszetka drożdży Fermivin PDM to odpowiednia ilość do przygotowania od 10 do 35 L nastawu.

Fermivin PDM to fermentujące do 16% alkoholu drożdże winiarskie BAYANUS, które dzięki swojej uniwersalności świetnie sprawdzą się jako dodatek do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierki, aronii, jeżyny, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu. Drożdże te mają umiarkowany wpływ na profil aromatyczny wina, dzięki czemu pozwalają na zachowanie aromatów owoców, z których powstaje trunk. Drożdże te fermentują nawet w trudnych warunkach wysokiego stężenia cukru, wysokiego stężenia alkoholu czy w niskich temperaturach. Dlatego polecane są również do fermentacji brzeczki miodowej oraz wznowienia fermentacji win, tzw. restartu.

Bardzo szeroki zakres, w którym fermentują drożdże Fermivin PDM 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. 30C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina.

Pełne możliwości drożdże osiągają przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 (401010) i Kombi Vita (401030).

**Szczegółowa karta charakterystyki znajduje się w załączonych plikach.**

---

**Składniki:**

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

**Uwaga!**

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie Pożywki: 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