

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-fermivin-vr5-7-g-p-2829.html>



## Drożdże winiarskie Fermivin VR5, 7 g

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>5,00 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>P1-400350</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-400350</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816017571</b> |

### Opis produktu

Fermivin VR5 suszone, szlachetne, drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* pochodzące z regionu Burgundii we Francji.

- **Do win czerwonych** - Fermivin VR5 to drożdże pozwalające uzyskać najwyższej jakości wina z czerwonych owoców o charakterystycznym posmaku. W zależności od ilości dodanego cukru przygotujesz na nich wina słodkie i wytrawne.
- **Do win długo leżakujących** - drożdże idealne do win wymagających długiego okresu dojrzewania.
- **Wina do 16%** - drożdże te wykazują wysoką odporność na alkohol, fermentują nawet do 16%.
- **Zakres temperatur 18-32C** - to optymalne warunki fermentacji, w których drożdże Fermivin V5 wykazują pełnię możliwości.
- **Na 10-35 L** - jedna saszetka drożdży Fermivin 7013 to odpowiednia ilość do przygotowania od 10 do 35 L nastawu.

Fermivin VR5 to fermentujące do 16% alkoholu drożdże winiarskie, które polecane są do win z aronii, czarnego bzu, czarnych porzeczek, czarnych winogron, czereśni, wiśni, jagód, jeżyn, malin i śliwek. Drożdże te idealnie wydobywają aromat z owoców czerwonych i wysokogarbnikowych, wymagających długiego dojrzewania. W celu uzyskania szybkiego i pełnego odfermentowania, konieczne jest zapewnienie między innymi optymalnej temperatury fermentacji, wynoszącej w przypadku tych drożdży od 18 do 32C.

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

Suszone drożdże winiarskie Fermivin VR5 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.

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

**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: 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