

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-universalne-bez-namnażania-20-ml-p-2813.html>



## Drożdże winiarskie Uniwersalne bez namnażania, 20 ml

Cena	<b>2,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-400192</b>
Kod producenta	<b>P1-400192</b>
Kod EAN	<b>5904816000931</b>

### Opis produktu

- **Odpowiednie do wszystkich rodzajów win** - drożdże w płynie UNIWERSALNE sprawdzą się do fermentacji win z owoców białych jak i czerwonych, słodkich oraz wytrawnych.
- **Gotowe do użycia** - produkt jest niezwykle łatwy w użyciu i nie wymaga wstępnego namnażania. Nie ma konieczności przygotowywania tzw. matki drożdżowej.
- **Szybka fermentacja** - drożdże UNIWERSALNE zapewnią szybką i stabilną fermentację oraz pełne odfermentowanie cukrów.
- **Wysoka jakość** - szlachetne drożdże w płynie UNIWERSALNE pozwolą Ci na przygotowanie domowego i klarownego wina białego lub czerwonego z zawartością alkoholu do 15%!
- **Na 25 L nastawu** - jedno opakowanie o pojemności 20 ml, pozwoli Ci na przygotowanie, aż 25 L Twojego ulubionego, domowego wina owocowego!

Drożdże UNIWERSALNE bez namnażania to szlachetne drożdże winiarskie w płynie, przeznaczone do fermentacji owoców białych i czerwonych. Z ich pomocą w prosty sposób stworzysz niepowtarzalne wino z: truskawek, jabłek, gruszek, winogron, rabarbaru czy śliwek.

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 15%. 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