

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/vinistart-34-g-browin-p-1600.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Vinistart, 34 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	400400
Kod producenta	400400
Kod EAN	5908277709204
Producent	Browin

Opis produktu

Połączenie szlachetnych drożdży winiarskich ze specjalnie dobranymi pożywkami, solami mineralnymi oraz witaminami.

Vinistart polecany jest zwłaszcza 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, tarniny.

Vinistart zapewnia szybką i skuteczną fermentację w szerokim zakresie temperatur oraz wspniany bukiet i smak wina. Jest to efekt działania odpowiednio zestawionych składników: specjalnie wyselekcjonowanego szczepu drożdży, soli mineralnych będących cennym źródłem azotu i fosforu dla drożdży winiarskich oraz witamin, które pełnią rolę aktywatora fermentacji i wpływają korzystnie na smak oraz aromat wina.

Istotne cechy:

- opakowanie 34 g na 25-50 L
- alkohol: do 17%
- temperatura fermentacji: 15-30°C

Sposób użycia

Zawartość torebki rozpuść w 100 ml moszczu, a następnie wlej do pojemnika fermentacyjnego i wymieszaj.

Składniki:

drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae*, wodorofosforan (V) diamonu, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy), emulgator: monostearynian sorbitolu.

Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm
szerokość ok. 0,5 cm
wysokość 16 cm.