



Vinistart, 34 g

Numer katalogowy	BR-400400
Kod producenta	BR-400400
Kod EAN	5908277709204

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 wspaniały 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: 15-30C

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.