

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/viniturbo-drozdze-do-szybkiej-fermentacji-20-g-p-1227.html>



## ViniTurbo - drożdże do szybkiej fermentacji, 20 g

Numer katalogowy	<b>BR-400402</b>
Kod producenta	<b>BR-400402</b>
Kod EAN	<b>5908277716677</b>

### Opis produktu

ViniTurbo to połączenie szlachetnych drożdży winiarskich oraz specjalnie opracowanej pożywki do szybkiej fermentacji moszczów gronowych i owocowych.

- **Wina w 1 miesiąc** - mieszanka Viniturbo pozwala na szybką fermentację, dzięki czemu Twoje wino będzie gotowe już po upływie miesiąca.
- **Mocne wina do 17%** - wyselekcjonowane drożdże winiarskie i specjalnie skomponowana pożywka zapewniają wysokie odfermentowanie nawet do 17%.
- **Do win białych, różowych i czerwonych** - Viniturbo zastosować możesz, przygotowując każdy rodzaj wina gronowego lub owocowego.
- **Na 25 L nastawu** - jedna saszetka drożdży Viniturbo wystarczy do przygotowanie 25 L nastawu.
- **Zalecana temperatura fermentacji 20-27C** - optymalna temperatura pracy drożdży jest warunkiem szybkiej fermentacji.

Jeśli chcesz zrobić wino, ale przeraża Cię długie czekanie na efekt końcowy, Viniturbo jest dla Ciebie. To mieszanka szlachetnych drożdży winiarskich i specjalnie dobranych do nich pożywek, dzięki którym już po upływie 4 tygodni będziesz mógł cieszyć się swoim domowym winem. Viniturbo zastosować możesz do win białych, różowych i czerwonych. Do win z winogron i win owocowych. W zależności od dodanego cukru, w gotowym winie uzyskać możesz nawet do 17% alkoholu.

Saszetka wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu, dla którego optymalna temperatura fermentacji mieści się w zakresie 20-27°C.

#### Sposób użycia:

Zawartość saszetki wsyp do 100 ml wody o temperaturze nieprzekraczającej 30C i dokładnie wymieszaj. Po 30 minutach całość wlej do nastawu na wino. Fermentuj w temperaturze 20-27C przez 3-4 tygodnie, aż do momentu ustania wydzielania CO2 i wyklarowania. Otrzymane wino można przeznaczyć do bezpośredniej konsumpcji lub dojrzenia.

#### Składniki:

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

#### Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

#### Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 0,5 cm

---

wysokość 16 cm.