

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-do-cydru-french-cider-p-230.html>



## Drożdże do cydru - French Cider

Cena	<b>6,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>SpiritFerm</b>

### Opis produktu

#### Drożdże do cydru - French Cider

Aromatyczne drożdże do fermentacji cydrów. Szczep drożdży *Saccharomyces Cerevisiae* wyselekcjonowany we Francji o numerze PB 2051 charakteryzujący się:

- doskonałą zdolnością fermentacji w różnych temperaturach, optymalna temperatura fermentacji 12-20°C, zdolność do fermentacji powyżej 28°C,
- tolerancja alkoholu do 15%,
- wysoką produkcją gliceryny i aromatów,
- bardzo niskim pienieniem się podczas fermentacji,
- niską produkcją kwasów,

**Sposób użycia:** drożdże należy rozmieszać w niewielkiej ilości ciepłej wody 20-25°C i pozostawić na 20 minut. Po tym czasie, jak drożdże zaczną pracować możemy je dodać w całości do nastawu. Drożdże powinny zacząć fermentować „widocznie” w ciągu kilku godzin.