

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-do-cydru-mocnego-p-615.html>



Drożdże do cydru mocnego

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Drożdże do cydru mocnego

Szlachetne, suszone drożdże - idealne do mocnego cydru jabłkowego.

Ciderini Strong to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży cydrowych. Pozwala na wydobycie z owoców optymalnej ilości aromatów i przygotowanie domowego cydru o wspaniałym smaku.

Istotne cechy:

- Aktywne suche drożdże - proste w użyciu
- Opakowanie 5 g na 15-20 L
- Temperatura fermentacji: 15-30°C
- Alkohol: do 14%
- Pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywki z witaminą B1

Sposób użycia:

Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina.

Składniki:

Drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości