

Dane aktualne na dzień: 01-07-2026 00:10

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-do-miodu-enartis-ezferm44-p-233.html>



Drożdże do miodu - Enartis EZFERM44

Cena	5,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	SpiritFerm

Opis produktu

Drożdże EZFERM44

Aktywne drożdże winiarskie *Saccharomyces Cerevisiae* to wyselekcjonowane, specjalistyczne drożdże do produkcji win białych i czerwonych o dużej zawartości cukru. EZEREM jest szczepem wyróżniającym się dużą tolerancją na alkohol (aż do 17%), a także szczególną tendencją do spożywania fruktozy sprawia, że drożdże te są też idealne do miodów pitnych. Posiada silną energię fermentacyjną, nie ma wysokich wymagań w stosunku do tlenu i azotu. Zalecane są także do tzw. trudnych fermentacji lub fermentacji wstrzymanych.

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.