

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-winiarskie-aromatic-wine-complex-p-262.html>



Drożdże winiarskie Aromatic Wine Complex

Cena	8,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	SpiritFerm

Opis produktu

Drożdże winiarskie Aromatic Wine Complex

Uniwersalny pakiet drożdży winiarskich na 25-50l SpiritFerm Aromatic Wine Complex. Idealny zarówno dla początkujących jak i doświadczonych winiarzy. Nie wymaga uwadniania, drożdże dodajemy bezpośrednio do nastawu.

Zestaw zawiera:

- drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae*,
- pożywkę (celem polepszenia pracy drożdży),
- enzym pektolityczny (celem zmiękczenia struktury owoców).

Drożdże posiadają tolerancję na alkohol do 16%.

Instrukcja: wybieramy owoce oraz przepis na wino (najlepiej na 25-50L). Owoce na wino należy umieścić w fermentatorze, najlepiej w plastikowym. Następnie zalewamy gorącym syropem cukrowym (woda + cukier wg. właściwej proporcji). Gdy temperatura nastawu spadnie do 25-30°C dodajemy zawartość saszetki i dokładnie mieszamy. Fermentacja powinna rozpocząć się do 24h.