



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza
Nr. BDO 000603614

Drożdże winiarskie Fermivin 7g



Cena: 4,50 PLN

Opis produktu

Fermivin 7013 suszone, szlachetne, uniwersalne drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* pochodzące z regionu Corbieres we Francji.

Do win białych, czerwonych i różowych - Fermivin 7013 to uniwersalne drożdże do wszystkich rodzajów win. W zależności od ilości dodanego cukru przygotujesz na nich wina słodkie i wytrawne. Uwydatniają aromat owoców - drożdże zapewniają szybką i



wydajna fermentację podkreślając aromat owoców, które zostały użyte jako surowiec do wina. Wina do 15% - drożdże te wykazują odporność na alkoholu nawet do 15%. Bardzo szeroki zakres temperatur - drożdże Fermivin 7013 fermentują w szerokim zakresie temperatur od 14 do 35. Na 10-35 L - jedna saszetka drożdży Fermivin 7013 to odpowiednia ilość do przygotowania od 10 do 35 L nastawu.

Fermivin 7013 to fermentujące do 15% alkoholu drożdże winiarskie, które dzięki swojej uniwersalności polecane są do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu, śliwek węgierek. Drożdże te uwytatniają aromat owoców, z których powstaje wino. Bardzo szeroki zakres, w którym fermentują drożdże

Fermivin 7013 sprawia, że warto po nie sięgnąć, gdy fermentację prowadzimy w
Jedna saszetka drożdży jest odpowiednia do przygotowania od 10 do 35 L nastawu
Zapraszamy drożdże winiarskie Fermivin 7013 do przygotowania nastawu z owoców, zieleń
Zapraszamy drożdże winiarskie Fermivin 7013 do przygotowania nastawu z owoców, zieleń
drożdże winiarskie Sacccharomyces bayanus, emulgator.
Składniki:

Najlepszym miejscem, w którym można kupić drożdże winiarskie Fermivin 7013 to AptusShop.