



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

## Drożdże winiarskie Uniwersalne 20ml

Cena: 3,50 PLN



### Opis produktu

Szlachetne, uniwersalne drożdże do wszystkich rodzajów win.

Polecane są zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rabarbaru, śliwek renklod, białych porzeczek.



Uniwersalne to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich zawieszonych w płynnym ośrodku. Drożdże te charakteryzują się szybką i stabilną fermentacją w bardzo atrakcyjny bukiet. Cechuje je oporność na wysokie stężenia cukru i alkoholu, dzięki czemu mogą być stosowane do restartu wina - "ruszenia" nastawu, kiedy wino przestanie "pracować" przed osiągnięciem zakładanych właściwości.

## Sposób użycia

Drożdże w płynie należy wstępnie namnożyć, czyli przygotować szczepionkę drożdży - tak zwaną matkę drożdżową. Do butelki o pojemności 1 L wlej 150 ml soku lub włóż 200 g rozdrobnionych owoców, 300 ml wody i dodaj 2 łyżeczki cukru. Butelkę zakryj czopem z waty i pasteryzuj przez 30 min. Po wystudzeniu do butelki wlej zawartość wstrząśniętej uprzednio torebeczki drożdży. Całość pozostaw na 1-2 doby w temp. 22-26°C, po czym wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina (5-25 L).

## Uwaga!

We wszystkich etapach przygotowania szczepionki drożdży zachowaj sterylne warunki - szczególną uwagę zwróć na czystość naczyń, w którym będziesz namnażać drożdże.

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na zgrzewie. Przechowywać w suchym miejscu, w temp. pokojowej. Produkt tylko dla enologii, nie do bezpośredniego spożycia.

## Składniki:

brzeczka słodowa, woda, kwas cytrynowy, drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, wodorofosforan (V) amonu.



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