

Drożdże suszone do miodów pitnych - 10g



SYMBOL

400370

KOD EAN

5908277711979

CHARAKTERYSTYKA

Drożdże suszone do miodów pitnych - 10g

Porcja na 10-25 L miodu.

Wykazują podwyższoną tolerancję na wysokie stężenia cukrów w alkoholu.

Posiadają killer faktor.

Charakteryzują się niską produkcją kwasów lotnych, siarczynów oraz aldehydu octowego.

Inne produkty z tej kategorii:

340434 - Pojemnik fermentacyjny 30L z pokrywką i kranem

645734 - Balon do wina 34 L w koszu wiklinowym

405581 - Rurka fermentacyjna szklana

647257 - Korek / kaptur do balonów z wąską szyjką fi 57mm

Sposób użycia:

Drożdże nie wymagają wstępnego namnażania. Zawartość torebeczki wymieszać w 100 ml przegotowanej i wystudzonej do temp. 35°C wody. Całość pozostaw na 20 min, po tym czasie wlej do balonu z nastawem miodu. Dodaj pożywkę z witaminą B1, w ilości 4,5-11 g/ 10-25 L nastawu.

W celu obniżenia pH zaleca się dodanie regulatora kwasowości Kwasomix w ilości 18-46 g na 10-25 L nastawu miodu.

Składniki: drożdże *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus), monostearnian sorbitolu (E491)

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
produkt jednostkowy	7,3/0,5/10,5	1	0,013
Opakowanie jednostkowe	7,3/0,5/10,5	1	0,01
Opakowanie zbiorcze	8,5/18,5/11,5	20	0,250

PRZEZNACZENIE

Drożdże do wyrobu miodów pitnych.

INFORMACJE DODATKOWE

Produkt tylko dla enologii, nie do bezpośredniego spożycia.

PKWiU

10.89.13.0

VAT

23%