

# Płynne szlachetne drożdże winiarskie Sherry

No. 400170

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Szlachetne drożdże do białych win
- ✓ Polecane zwłaszcza do win z głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rodzynek, czereśni, białych porzeczek, gruszek
- ✓ Do win deserowych
- ✓ Szybka, stabilna fermentacja
- ✓ Wysokie odfermentowanie cukrów

## Charakterystyka:

- Zakres temperatur fermentacji: 20 – 27°C
- Tolerancja alkoholu ≤14% (v/v)
- Trwała barwa
- Atrakcyjny bukiet
- Niska produkcja kwasów lotnych
- Odporność na SO<sub>2</sub>

## Zastosowanie:

- Dawkowanie: 5-25 L
- Przed użyciem należy przygotować matkę drożdżową zgodnie z instrukcją na opakowaniu

## Pakowanie:

- Saszetki 20 ml

## Trwałość:

- 24 miesiące od daty produkcji

## Przechowywanie:

- Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pomiędzy 3-25°C



...bo domowe jest lepsze!