

Drożdże winiarskie FERMIVIN VR5

(Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae)

- ✓ Szcep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Burgundii we Francji
- ✓ Optymalna ekstrakcja polifenoli i antocyjanów
- ✓ Intensywny, bogaty aromat czarnych porzeczek, śliwki i wiśni
- ✓ Idealne do win długo dojrzewających



Charakterystyka

- zakres temperatur: 18 - 32°C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 7-8 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

Zastosowanie

- drożdże do win czerwonych gronowych i owocowych
- 20 g/hL

Opakowania

- 7g, 100 g, 500 g

...bo domowe jest lepsze!