

DROŹDŹE OENOFERM, 500 G



Drożdże uniwersalne do win czystych, typowych odmianowych. Oenoferm® to klasyczny szczep do produkcji czystych, typowych win odmianowych. Tworzy świeże, pobudzające wina.

W skrócie:

- Tolerancja na alkohol 14,0% obj.
- Temperatura fermentacji 16 - 22°C

- Wpływ na MLF Neutralny
- Zapotrzebowanie na azot Umiarkowane
- Zakres stosowania: Dowolna odmiana białych winogron
- Profil aromatu: Czysty, świeży profil smakowy – nuty jabłka i winnej brzoskwini

Cechy szczególne Nadaje się do wina i cydru

Dozowanie 20 – 40 g/100 L

Jednostka opakowania 0,5 kg

10 kg