



DROŻDŻE OENOFERM BOUQUET 500 G



Cena brutto:
159 zł

Cena netto:
129 zł

Czyste, suche drożdże do fermentacji białych win o owocowym aromacie oraz win różowych. Temperatura fermentacji 15°C. Drożdże te rozwijają aromaty brzoskwini i moreli. Dobra tolerancja na alkohol (do 14-15% obj.)
Dozowanie: 25 g / 100 litrów.

Suszone drożdże Erbslöh dla profesjonalnych winiarzy od lat są powszechnie znane w branży winiarskiej. Suszone drożdże o wyjątkowo wysokiej jakości są sprzedawane w opakowaniach próżniowych o pojemności 500 g, które wystarczają na około 1500-3500 litrów w zależności od wymogów dozowania.

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Cydr: **tak**

