# DROŻDŻE OENOFERM COLOR 500 G

**Cena brutto: 157 zł**

Cena netto: 128 zł

Wino czerwone o pełnej treściwości z akcentami wiśni. Drożdże Saccharomyces cerevisiae var. bayanus, który sprzyja tworzeniu głębokiej i stabilnej barwy win czerwonych. Powstałe wina są pełne charakteru, napędzane taninami, oferują dobry potencjał starzenia i doskonałą cielistość.
W skrócie:

- Tolerancja alkoholu 16,0% obj.
- Temperatura fermentacji 18 – 28°C
- Wpływ na MLF Neutralny
- Zapotrzebowanie na azot Umiarkowane
- Zakres zastosowania: Wina czerwone premium, wina z potencjałem starzenia

Profil aromatu

- Eleganckie nuty dojrzałych owoców
- Podkreśla pikantność, jeśli jest typowa dla danej odmiany

Batonaż poprawia integrację i równowagęCechy szczególne:

- Specjalnie do dojrzewania z dębem

- Dozowanie 20 – 40 g/100 L
- Jednostka opakowania 0,5 kg



**Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak**
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl