



## DROŻDŻE OENOFERM FREDDO 500 G



**Cena brutto:**  
**160 zł**

Cena netto:  
130 zł

### Oenoferm FREDDO

Specjalny szczep drożdży do fermentacji win oraz cydru w kontrolowanej, niskiej temperaturze 13-17°C lub niższej. Zapewnia zachowanie maksymalnej ilości aromatów. Dozowanie: 15 g / 100 litrów w temperaturze 13-17 ° C i 25 g / 100 litrów w niższych temperaturach.

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.

Drożdże doskonale sprawdzają się także w fermentacji cydru.

