



DROZDZE OENOFERM INTERDRY 500 G



**Cena brutto:
183 zł**

Cena netto:
149 zł

Oenoferm® InterDry stosowany jest do win o pełnym spektrum aromatów dojrzałych owoców. Fermentację można łatwo przerwać w dowolnym momencie przez obniżenie temperatury fermentacji. Umożliwia to produkcję win o naturalnej słodyczy: słodkich, półsłodkich.

W skrócie:

- Tolerancja na alkohol 13,0% obj.
- Temperatura fermentacji 18 - 22°C
- Wpływ na MLF Neutralny
- Zapotrzebowanie na azot Umiarkowane

Zakres zastosowania: Zatrzymanie fermentacji w celu zachowania naturalnej fruktozy

Profil aromatu

- Nuty melona, jabłka, gruszki
- Owoce egzotyczne, takie jak mango i ananas

Cechy szczególne:



- Łatwe zatrzymanie fermentacji przez obniżenie temperatury
- Niska produkcja SO₂
- Dozowanie 20 g/100 l
- Jednostka opakowania 0,5 kg