



DESTILLER

DROŹDŹE OENOFERM MERLOT 500 G



Cena: 154zł Cena netto: 125zł

Erbsloh

Oenoferm Merlot

Specjalny szczep drożdży do fermentacji win 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.

Tabela drożdży [Oenoferm firmy ERBSLOH](#)

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 winiarskie:	tak
---------------------	-----

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl