



# DESTILLER

## DROŻDŻE OENOFERM PINOTYPE 500 G



**Cena: 179zł**      Cena netto: 146zł

Erbslöh

Czyste, suche drożdże do fermentacji świeżych win Pinot. Podkreślają typowe cechy smaku odmianowego. Szczególnie polecane do Pinot noir, Pinot gris i Pinot blanc. Dawkowanie: 15-25 g / 100 litrów.

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.

## Dane kontaktowe

**Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak**

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

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

[www.destiller.pl](http://www.destiller.pl)