



# DESTILLER

## DROŹDŹE OENOFERM RHEINGAU F3, 500 G



**Cena: 190zł**    Cena netto: 154zł

Erbsloh

Oenoferm® Rheingau F3 został wybrany spośród mnóstwo szczepów ze względu na swoje wyjątkowe właściwości. Silna ekspresja składników aromatycznych jest szczególnie godna uwagi. Drożdże nadają się do produkcji białych win klasy premium.

Temperatura fermentacji: 16 - 22 °C

Charakterystyka:

- Szybki początek fazy fermentacji
- Stała szybkość fermentacji dla dobrze zdefiniowanego aromatu
- Tolerancja na alkohol: 14,5% ABV

- Umiarkowane zapotrzebowanie na składniki odżywcze

Drożdże polecane do następujących odmian winogron:

Riesling, Grüner Veltliner, Pinot blanc, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Godello, Trebbiano, Vermentino

## 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)