



# DESTILLER

## DROŹDŹE OENOFERM RIESLING 500 G



**Cena: 178zł**    Cena netto: 145zł

Erbsloh

Oenoferm RIESLING

Specjalnie wyselekcjonowane, czyste, suche drożdże do uzyskania profilu aromatu odmianowych wysokogatunkowych win Riesling. Szczep drożdży E 68/73 *Saccharomyces cerevisiae*. Fermentacja w temperaturach od 15 do 18 ° C sprzyja uzyskiwaniu owocowych aromatów. Dawkowanie: 15 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)