



DROŻDŻE OENOFERM RIESLING 500 G



Cena brutto:
178 zł

Cena netto:
145 zł

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.

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.

