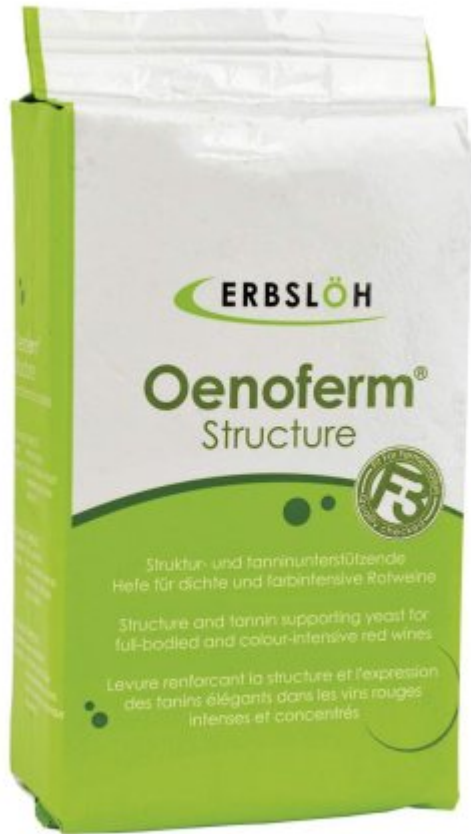




DROZDŻE OENOFERM STRUCTURE 500 G



**Cena brutto:
189 zł**

Cena netto:
154 zł

Specjalnie opracowany szczep drożdży do fermentacji pełnych i intensywnych czerwonych win. Zapewnia aromaty czereśni, jagód i orzechów oraz wspomaga uwalnianie garbników, dzięki czemu powstaje dobrze zbalansowane wino o dużym potencjale. Zakres temperatury: 18-28 °C. Tolerancja na alkohol: do 15% obj. Dozowanie: 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.

