



DROŻDŻE OENOFERM TIPICO 500 G



Cena brutto:
157 zł

Cena netto:
128 zł

Czyste, suche drożdże do fermentacji głównie białych win. Tolerancja na alkohol: 15% obj. Szczególnie polecane do Riesling i Muller Thurgau. 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.

