



DROŻDŻE OENOFERM X-TREME F3, 500 G



Cena brutto:
183 zł

Cena netto:
149 zł

Mocne drożdże suszone o silnie aromatycznym profilu. Ich ziołowy i owocowy charakter sprawia, że nadają się do białych odmian winogron, np.: Pinot, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc i Silvaner. Te drożdże bez GMO nadają się do nowoczesnych win o wyraźnej mineralności. Drożdże zaczynają osiągać dobre wyniki już od 10°C.

Dozowanie: 20-30 g/100 l

Przechowywanie: Pakowane próżniowo. Zużyć w ciągu 2-3 dni od otwarcia.

Drożdże suszone Erbslöh od lat są powszechnie uznane w branży winiarskiej. Te wyjątkowo wysokiej jakości drożdże suszone są sprzedawane wyłącznie w opakowaniach próżniowych 500 g, które w zależności od wymaganej dawki wystarczają na około 1500-3500 litrów.

Drożdże Oenoferm X-treme F3 doskonale sprawdzają się także w fermentacji cydru.

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Miód pitny: **tak**

