

DROŻDŻE SZLACHETNE OENOFERM VELTLINER F3 500 G



**Cena brutto:
178 zł**

Cena netto:
145 zł

Drożdże Oenoferm Veltliner F3 20 g na 100 l Suszone drożdże wyselekcjonowane z myślą o białych winach, promujące owocowy, pieprzowo-korzenny aromat Grüner Veltliner.

Opis produktu:

Drożdże Oenoferm®Veltliner z gatunku *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*) zostały specjalnie dobrane do inokulacji moszczu gronowego Grüner Veltliner. Oenoferm®Veltliner mają szczególną właściwość promowania owocowego, pieprzowo-korzonego aromatu Grüner Veltliner. Ponadto drożdże fermentują całkowicie, również wtedy, gdy proces przebiega w obniżonej temperaturze.

Dopuszczone zgodnie z prawem i przepisami obowiązujących obecnie w UE. Czystość i jakość zostały udowodnione laboratoryjnie.

Proces produkcji drożdży F3-Erbslöh - przeznaczenie do fermentacji

Doświadczenie w produkcji cennych i zatwierdzonych szczepów drożdży Erbslöh Oenoferm®, pozwala zwiększać ich siłę. Do hodowli drożdży użyto pożywki bogatej w substancje mineralne i witaminy. Oenoferm® Veltliner przeprowadzają bezpieczną fermentację, nawet w stresujących warunkach.