



DESTILLER

OENOFERM® CHAMP, DROŹDZE DO WIN MUSUJĄCYCH



Cena: 191zł Cena netto: 155zł

Erbsloh

Saccharomyces Cerevisiae (bayanus), wyselekcjonowane we francuskim regionie Szampanii drożdże do produkcji win musujących. Nadają się szczególnie do fermentacji w butelkach. Wnoszą do win musujących szlachetne elementy owocowe z subtelnymi nutami drożdży i orzechowym aromatem.

Właściwości enologiczne

- krótki czas adaptacji
- zakres temperatur 14 - 26°C
- tolerancja na alkohol do 16 Vol.-%
- tworzenie gliceryny 5 - 7 g / l

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl