

Drożdże winiarskie FERMIVIN PDM

(*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*)

- ✓ Szcep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Szampanii we Francji
- ✓ Zapewniają szybką i stabilną fermentację w szerokim zakresie temperatur
- ✓ Umiarkowany wpływ na profil aromatyczny wina



Charakterystyka

- zakres temperatur: 13 - 30°C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 5-7 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

Zastosowanie

- drożdże uniwersalne do win gronowych i owocowych
- 20 g/hL

Opakowania

- 7g, 100 g, 500 g

...bo domowe jest lepsze!