Kvasinky univerzální bílé BS12 10g/A

» ZAHRADA » ZAVAŘOVÁNÍ, nakládání, vinaření, mražení » vinaření, moštování, kvašení, stáčení, demižony



Kód produktu	19497
Hmotnost	0,0100
EAN	64712

Universální kvasinky pro bílé odrůdy révy vinné.

Dostupnost na hlavním skladě: Není skladem

Popis

Pro podporu kvašení při výrobě vína, zejména v chladném období. Druh kvasinek: Saccharamyces cerevisiae. Mají vysokou odolnost k alkoholu s nízkou tvorbou pěny a nízkou tvorbou těkavých látek, vhodný pomocník při kvašení, zejména v chladném počasí. Aplikace: Rehydratace kvasinek se provádí v 10tinásobném množství vlažné směsi moštu a vody 1:1 (max. 35°C), tj. 10g kvasinek na 100ml směsi. Poté se nachá 20-30 min. bobtnat. Směs kvasinek, která zpravidla lehce pění, se pak za stálého míchání přidá do ostatního obsahu. -lj-

Parametry

Výrobce	Zavařování