

Kvasinky univerzální červené BS13 10g/A

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



Popis

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

Kód produktu	19498
Hmotnost	0,0100
EAN	64713

Univerzální kvasinky pro červené odrůdy révy vinné.

Dostupnost na hlavním skladě: Na dotaz

Parametry

Sazba DPH	12,00
Šířka	10,50 cm
Výška	14,50 cm