

Kvasinky univerzální červené BS13 10g/A

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



Kód produktu	19498
Hmotnost	0,0100
EAN	64713

Univerzální kvasinky pro červené odrůdy révy vinné.

Dostupnost na hlavním skladě:

Není skladem

Kvasinky univerzální červené BS13 10g/A

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

Dostupné množství na
prodejních:

Není skladem
Zobrazit dostupnost na prodejních
Najděte svou prodejnu

Nalezeno prodejen: 6

Obchod VLASTA

Není skladem

Dostupnost pro E-SHOP - **IHNED** Dostupnost pro
osobní vyzvednutí na prodejně - **IHNED**

- U Bechyňské dráhy 1505
 - +420 608 566 636
- obchod@obchodvlasta.cz
 - 8:00 - 16:30

OBCHOD VLASTA - Tábor

Nedostupné

Dostupnost pro E-SHOP - **do 1 dne** Dostupnost pro
osobní vyzvednutí na prodejně - **do 1 dne**

- Bechyňské dráhy 1505
 - +420 608 566 636
- obchod@obchodvlasta.cz

Květinka VLASTA

Nedostupné

Dostupnost pro E-SHOP - **do 1 dne**

Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně -
IHNED

- Husovo náměstí 629, Tábor
 - +420 736 469 933
- obchod@obchodvlasta.cz
 - 8:00 - 17:00

Obchod VLASTA - zahrádkářské potřeby

Nedostupné

- Havlíčkova 636, Tábor
 - +420 608 999 951
- obchod@obchodvlasta.cz
 - 8:00 - 16:30

Obchod VLASTA - chovatelské potřeby

Nedostupné

Dostupnost pro E-SHOP - **do 1 dne**

Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně -
IHNED

- Havlíčkova 636, Tábor
 - +420 720 181 415
- obchod@obchodvlasta.cz
 - 8:00 - 16:30

Obchod VLASTA - Milevsko

Nedostupné

Dostupnost pro E-SHOP - **do 1 dne**

Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně -
IHNED

- Masarykova 281, Milevsko
 - +420 775 887 537
- obchod@obchodvlasta.cz
 - 8:00 - 16:30

Kvasinky univerzální červené BS13 10g/A

» ZAHRAIDA » 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 těžkých 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 ostatního obsahu. -lj-

Parametry

Výrobce	Zavařování
---------	------------