Kvasinky univerzální červené BS13 10g/A

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



Kód produktu	19498
Hmotnost	0,0100
EAN	64713

Universální 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, demižony

Dostupné množství na prodejnách:

Není skladem
Zobrazit dostupnost na prodejnách
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

Popis

Pro podporu kvašení při výrobě vína, zejména v chladném období. Druh kvasinek: Saccharamyces 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 nachá 20-30 min. bobtnat. Směs kvasinek, která zpravidla lehce pění, se pak za stálého míchání přidá do ostatního obsahu. -lj-

Parametry

Výrobce	Zavařování