

## Brownin Sušené kvasnice FERMIVIN PDM 7g

**Cena: 55 Kč**



Univerzální kvasnice pro bílá, červená, šumivá vína i medoviny.

Jsou zvláště doporučovány pro vína z angreštů, hrušek, meruněk, jahod, obilovin, hlohu, jablek, šípků, bílých a černých hroznů, rebarbory, rozinek, třešní, malin, žlutých švestek a blum, jeřábiny, ostružin, červeného, bílého a černého rybízu, borůvek, bezinky.

Fermivin PDM je speciálně vybraný kmen vinných kvasinek pocházející z oblasti Champagne ve Francii - oceňovaný „bayanus“, který zajišťuje rychlou a stabilní fermentaci ve velmi širokém teplotním rozmezí a dokonce i v obtížných podmínkách. Jsou skvělé pro výrobu medoviny. Mají zesilující účinek na vůni vína, díky kterému vynikne aroma ovoce, ze kterého se nápoj vyrábí. Jsou ideální pro opětovné kvašení - nastavení, když víno přestane růst před dosažením předpokládaných vlastností.

**Popis:**

- aktivní suché kvasnice - snadné použití
- balení 7 g na 10-35 l vína
- teplota kvašení: 13-30 ° C
- alkohol: až 16%
- další použití- s využitím doplňků: s vitaminem B1 a Kombi Vita

**Používání:**

Obsah sáčku smíchejte ve 100 ml převařené ochlazené vody na 30 ° C a ponechejte jej 20 minut při pokojové teplotě. Po uplynutí této doby se roztok nalije do fermentační nádoby nebo do demížonu s vínem.

Složení: vinné kvasnice *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, emulgátor: sorbitan monostearát

### Parametry

Hmotnost 7.00 g/kg