

Drożdże Winiarskie uniwersalne aktywne suszone 200g 18% 20-35L gorzelnicze

Galeria Produktu



Opis Produktu

Drożdże Winiarskie uniwersalne aktywne suszone 200g 18% 20-35L gorzelnicze

Uniwersalne Drożdże Winiarskie Bio Herbs Nasze drożdże winiarskie zapewniają doskonałą fermentację dla win czerwonych, różowych, białych oraz zacierów, gwarantując najwyższą jakość i wydajność procesu. Kluczowe cechy produktu: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus* - 200g Wydajność: 18% na 20-35L Idealne do restartu fermentacji Podmiot odpowiedzialny: Bio Herbs Sp. z o.o. Wyprodukowano w Polsce Główny Inspektorat Sanitarny: Produkt zgodny z normami GIS Działanie Drożdży Winiarskich Bio Herbs Nasze drożdże winiarskie są uniwersalnym produktem przeznaczonym do fermentacji różnych rodzajów win oraz zacierów. Dzięki swojej wszechstronności, sprawdzają się doskonale w produkcji win czerwonych, różowych i białych, a także w przygotowaniu zacierów do destylacji. Ich wyjątkowa formuła zapewnia szybki start fermentacji i stabilny przebieg procesu, co gwarantuje uzyskanie wysokiej jakości produktu końcowego. Drożdże te są również idealne do restartu fermentacji w przypadku jej zatrzymania, co czyni je niezastąpionym narzędziem dla każdego winiarza i gorzelnika. Środki ostrożności Przy korzystaniu z drożdży winiarskich

Bio Herbs należy przestrzegać kilku ważnych zasad: Produkt przeznaczony wyłącznie do celów enologicznych - nie do bezpośredniego spożycia. Podczas przygotowywania nastawu, należy dokładnie przestrzegać instrukcji dotyczących temperatury wody i proporcji składników. Zachować ostrożność przy pracy z gorącymi płynami podczas przygotowywania matki drożdżowej. Używać czystych, wysterylizowanych naczyń i narzędzi do przygotowania nastawu, aby uniknąć zanieczyszczenia. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek niepokojących objawów podczas fermentacji, skonsultować się z doświadczonym winiarzem lub producentem. Składniki i przechowywanie

Składniki: Drożdże winiarskie (*Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*).

Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej. Produkt tylko dla enologii. Nie do bezpośredniego spożycia. Sposób użycia

Wino: Matka drożdżowa: Do 0,5l wody o temperaturze 35-40°C dodać 10 g cukru oraz 50 g drożdży. Pozostawić na 25min. **Nastaw:** Do 20-35l soku owocowego o zawartości cukru około 15% dodać wcześniej przygotowaną matkę oraz 150 g drożdży. **Zacier do destylacji:** Matka drożdżowa: Do 0,5l wody o temperaturze 35-40°C dodać 10 g cukru oraz 50 g drożdży. Pozostawić na 25min. **Nastaw:** Na każde 10l wody dodać 1,5 kg cukru. Do nastawu 20-35l dodać wcześniej przygotowaną matkę oraz 150 g drożdży.

Sekcja pytań i odpowiedzi

Pytanie: Czy te drożdże nadają się do produkcji różnych rodzajów win?

Odpowiedź: Tak, nasze drożdże winiarskie są uniwersalne i doskonale sprawdzają się w produkcji win czerwonych, różowych i białych. Ich wszechstronność pozwala na uzyskanie wysokiej jakości fermentacji niezależnie od rodzaju wina.

Pytanie: Jaka jest wydajność tych drożdży?

Odpowiedź: Nasze drożdże winiarskie mają wydajność 18% na 20-35L nastawu. Oznacza to, że jedno opakowanie 200g wystarczy do przygotowania od 20 do 35 litrów wina lub zacieru, w zależności od zawartości cukru w nastawie.

Pytanie: Czy można użyć tych drożdży do restartu zatrzymanej fermentacji?

Odpowiedź: Tak, nasze drożdże są doskonałe do restartu fermentacji. Ich wysoka aktywność i odporność na trudne warunki sprawiają, że skutecznie wznawiają proces fermentacji w przypadku jej zatrzymania.

Pytanie: Jak długo można przechowywać te drożdże?

Odpowiedź: Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej, nasze drożdże zachowują swoje właściwości przez długi czas. Zawsze jednak

zalecamy sprawdzenie daty ważności na opakowaniu przed użyciem. Ważna InformacjaZ dumą informujemy, że BIO HERBS, polski producent wysokiej jakości suplementów diety, wchodzi w nowy etap rozwoju!W związku z rozszerzeniem oferty i ekspansją na rynki zagraniczne, nasza linia suplementów diety zyskuje nowe, międzynarodowe logo – MY HERBS.To wciąż te same produkty, które znacie i cenicie – naturalne składniki, sprawdzona jakość i skuteczność. Zmieniamy logo, ale nasze wartości i standardy pozostają bez zmian.Co to oznacza dla Ciebie?Te same receptury, ta sama jakość – teraz pod logiem MY HERBSNowe, bardziej uniwersalne logo ułatwi dostęp do naszych produktów również za granicąStopniowo będziemy wprowadzać nowe etykiety, opakowania i materiały z logiem MY HERBSDlaczego MY HERBS?Bo to Twoje suplementy, Twoje zdrowie, Twoja codzienna troska o dobre samopoczucie.Nowe logo lepiej oddaje naszą misję i pozwala mówić o nas głośno na całym świecie.Dziękujemy, że jesteście z nami i wspólnie z nami rozwijacie markę, której możecie zaufać!

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
EAN (GTIN)	5903714701841
Marka	bez marki
Masa netto	200
Liczba sztuk	1
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne