



DROŹDŻE WINIARSKIE UNIWERSALNE AKTYWNE SUSZONE 200g 18% 20-35L GORZELNICZE

Galeria Produktu



Opis Produktu

Drożdże winiarskie uniwersalne aktywne suszone 200g - idealne do win i zacierów. Odkryj sztukę domowego winiarstwa. Czy marzysz o stworzeniu własnego, wyjątkowego wina? A może chcesz eksperymentować z domową produkcją alkoholi? Niezależnie od Twojego celu, nasze uniwersalne drożdże winiarskie są kluczem do sukcesu w świecie domowej fermentacji. Te aktywne, suszone drożdże zostały starannie wyselekcjonowane, aby sprostać wymaganiom zarówno początkujących, jak i doświadczonych winiarzy. Dzięki naszym drożdżom możesz tworzyć wina czerwone, różowe i białe, a także przygotowywać zacier do destylacji. To uniwersalne narzędzie, które otworzy przed Tobą drzwi do fascynującego świata fermentacji alkoholowej. Wyjątkowa jakość i wszechstronność. Nasze drożdże winiarskie to *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus* - szczep znany ze swojej niezawodności i wszechstronności. Co wyróżnia nasz produkt? Wysoka tolerancja alkoholu - aż do 18%. Idealne do fermentacji 20-35 litrów nastaw. Doskonałe do restartu fermentacji. Szybki start i



równomierna fermentacja Zachowanie aromatu owoców w gotowym winie Dzięki tym cechom, nasze drożdże gwarantują udaną fermentację i wysoką jakość końcowego produktu, niezależnie od tego, czy tworzysz wino czy zacier do destylacji. Dla kogo są nasze drożdże winiarskie? Nasze uniwersalne drożdże winiarskie są idealne dla: Domowych winiarzy, którzy chcą tworzyć wina wysokiej jakości Osób rozpoczynających przygodę z fermentacją alkoholową Doświadczonych producentów szukających niezawodnego szczepu drożdży Eksperymentatorów, którzy lubią tworzyć różne rodzaje win Osób zainteresowanych domową destylacją i przygotowywaniem zacierów Niezależnie od Twojego poziomu doświadczenia, nasze drożdże pomogą Ci osiągnąć zamierzony efekt. Kluczowe korzyści Wybierając nasze drożdże winiarskie, zyskujesz: Wszechstronność - idealne do różnych rodzajów win i zacierów Wysoka wydajność - jedno opakowanie wystarcza na 20-35 litrów nastawu Niezawodność - gwarancja równomiernej i pełnej fermentacji Czystość smaku - zachowanie naturalnych aromatów owoców Łatwość użycia - proste instrukcje dla udanej fermentacji Możliwość restartu - idealne do wznowienia zatrzymanej fermentacji Dzięki tym zaletom, Twoje domowe wyroby alkoholowe osiągną nowy poziom jakości i smaku.

Specyfikacja produktu Nazwa produktu: Drożdże winiarskie uniwersalne aktywne suszone Masa netto: 200g Skład: Drożdże winiarskie (*Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*) Zastosowanie: Do produkcji win czerwonych, różowych, białych oraz zacierów do destylacji Wydajność: Na 20-35 litrów nastawu Tolerancja alkoholu: Do 18% Marka: Bio Herbs Stan: Nowy EAN (GTIN): 5903714701841 Instrukcja użycia Przygotowanie matki drożdżowej: Do 0,5l wody o temperaturze 35-40°C dodaj 10 g cukru oraz 50 g drożdży Pozostaw na 25 minut Dla wina: Do 20-35l soku owocowego o zawartości cukru około 15% dodaj wcześniej przygotowaną matkę Dodaj pozostałe 150 g drożdży Dla zacieru do destylacji: Na każde 10l wody dodaj 1,5 kg cukru Do nastawu 20-35l dodaj wcześniej przygotowaną matkę Dodaj pozostałe 150 g drożdży Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej. Produkt tylko dla enologii. Nie do bezpośredniego spożycia. Gwarancja jakości Nasze drożdże winiarskie są produkowane zgodnie z najwyższymi standardami jakości. Firma Bio Herbs Sp. z o.o., jako podmiot odpowiedzialny, gwarantuje: Staranną selekcję szczepów drożdży Kontrolę



jakości na każdym etapie produkcji Zgodność z normami bezpieczeństwa żywności
Produkt wolny od GMO Wybierając nasze drożdże, masz pewność, że Twoje domowe wyroby alkoholowe będą najwyższej jakości. Pamiętaj, że produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do celów enologicznych i nie jest odpowiedni do bezpośredniego spożycia.
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
Marka	bez marki
Masa netto	200
EAN (GTIN)	5903714701841
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne