

Drożdże winiarskie FERMIVIN LS2

(*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*)

- ✓ Szcep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Szampanii we Francji
- ✓ Odpowiednie także do restartu fermentacji
- ✓ Szybka i stabilna fermentacja nawet w trudnych warunkach (niska temperatura, wysoka klarowność moszczu)
- ✓ Neutralny wpływ na profil aromatyczny wina



Charakterystyka

- zakres temperatur: 14 - 28°C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 5-7 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

Zastosowanie

- drożdże uniwersalne do win gronowych i owocowych oraz musujących
- 20 g/hL

Opakowania

- 7g, 100 g, 500 g

...bo domowe jest lepsze!