OENOFERM® CHAMP

Gross price:
191 €

Net price:
155 €

Saccharomyces Cerevisiae (bayanus), wyselekcjonowane we francuskim regionie Szampanii drożdże do produkcji win musujących. Nadają się szczególnie do fermentacji w butelkach. Wnoszą do win musujących szlachetne elementy owocowe z subtelnymi nutami drożdży i orzechowym aromatem.

Właściwości enologiczne

- krótki czas adaptacji
- zakres temperatur 14 - 26°C
- tolerancja na alkohol do 16 Vol.-%
- tworzenie gliceryny 5 - 7 g / l

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl