

Browin Vinné kvasinky tekuté BURGUND 20ml - 14 %



Burgund kvasnice - ideální pro červená vína. Doporučují se zejména pro vína vyrobená z třešní, višní, malin, švestek, černých ostružin, ostružin, černého a červeného rybízu, černých hroznů, černých bobulí, trnek, bezinek.

Burgundsko je speciálně vybraný kmen kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* zavěšených v ochranné tekutině. Tyto kvasinky zajišťují rychlé a stabilní kvašení v širokém teplotním rozmezí, dobré kvašení cukru, stálou barvu vína a atraktivní buket.

Hlavní rysy:

- tekuté droždí
- 20 ml tekutiny na 5-25 l vína
- teplota kvašení: 20-30 ° C
- alkohol: až 14%
- další možnosti - s využitím médií: s vitamínem B1 a Kombi Vita

Používání

Tekuté kvasinky by měly být předem rozmnoženy, tj. měla by být připravena kvasinková vakcína - tzv. kvasinková matka. Nalijte 150 ml šťávy do 1 l láhve nebo vložte 200 g rozdrčeného ovoce, 300 ml vody a přidejte 2 lžičky cukru. Lahvičku zakryjte zátkou z vaty a pasterizujte po dobu 30 minut. Po ochlazení do láhve nalijte obsah protřepaného sáčku kvasinek. Nechejte ji 1-2 dny při teplotě 22-26 ° C, potom nalijte do fermentační nádoby nebo demižonu s nastavením vína (5-25 l).

POZOR: Ve všech fázích přípravy kvasinkové vakcíny udržujte sterilní podmínky - věnujte zvláštní pozornost čistotě nádoby, ve které budete kvasinky rozmnožovat.

Složení: sladina, mladina, kvasnice *Saccharomyces cerevisiae*, minerální soli.

Parametry

Objem	20.00 ml;cl;dl;l
Výška	10.60 mm;cm;dm;m
Šířka	0.50 mm;cm;dm;m
Délka	7.50 mm;cm;dm;m