

Browin Vinné kvasinky tekuté UNIVERSAL - 20 ml



Univerzální kvasnice pro všechny druhy vín. Doporučují se zejména pro vína vyrobená z angreštů, hrušek, meruněk, jahod, obilovin, hlohu, jablek, divoké růže, bílých hroznů, rebarbory, bílého rybízu.

Universal je speciálně vybraný kmen vinných kvasinek v ochranné tekutině. Tyto kvasinky zajišťují rychlé a stabilní kvašení ve velmi širokém teplotním rozmezí, dobré kvašení cukru, stálou barvu vína a atraktivní buket. Vyznačují se odolností vůči vysokým hladinám cukru a alkoholu, takže je lze použít k restartování vína - „nastavení“, když víno přestane růst před dosažením předpokládaných vlastností.

Popis:

- tekuté droždí
- 20 ml tekutiny pro 5-25 l vína
- teplota kvašení: 12-32 ° C
- alkohol: až 15%
- další možnosti - s využitím médií: s vitamínem B1 a Kombi Vita

Použití:

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 protřepejte sáček kvasinek a nalijte do láhve. 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