

Browin Vinné kvasinky tekuté MADERA 20 ml - 14%

Cena: 35 Kč



Tekuté kvasnice - ideální pro bílé a červené víno. Doporučují se zejména pro vína z angreštů, hrušek, meruněk, jahod, obilovin, rozinek, malin, červeného rybízu, divoké růže a švestek.

Madeira je speciálně vybraný kmen kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* v ochranné tekutině. Tyto kvasinky zajišťují rychlé a stabilní kvašení v širokém teplotním rozmezí, dobré kvašení cukru, stálou barvu vína a atraktivní buket. Stojí za to je použít pro silná dezertní vína.

Hlavní rysy:

- tekuté droždí
- 20 ml tekutiny pro 5-25 l vína
- teplota kvašení: 18-30 °C
- alkohol: až 14%
- plné 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 protřepejte sáček kvasinek a přidejte 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