

Browin Vinné kvasinky tekuté TOKAY - 20 ml

Cena: 38 Kč



Tekuté kvasnice TOKAY jsou ideální pro bílé víno. Doporučují se zejména pro vína vyrobená z angreštů, hrušek, meruněk, jahod, obilovin, hlohu, jablek, divoké růže, bílých hroznů, rebarbory a bílého rybízu.

Tokay je speciálně vybraný kmen vinných kvasinek v ochranné tekutině. Kvasinky také zajišťují rychlé a stabilní kvašení v širokém teplotním rozmezí, dobré kvašení cukru, stálou barvu vína a atraktivní medovou vůni.

Hlavní rysy:

- tekuté droždí
- 20 ml tekutiny pro 5-25 l vína
- teplota kvašení: 18-30 ° 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 rozdrceného 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