

## Browin Vinné kvasinky tekuté BORDEAUX 20ml

**Cena: 38 Kč**



Univerzální, ušlechtilé kvasnice pro všechny druhy vín. Doporučují se zejména pro vína vyrobená z třešní, višní, malin, švestek, ostružin, černého, červeného a bílého rybízu, černých hroznů, borůvek, bezinek.

Bordeaux je speciálně vybraný kmen vinných kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* v ochranné tekutině. Tyto kvasinky zajišťují rychlé a stabilní kvašení ve velmi širokém teplotním rozmezí, dobré kvašení cukru, stálou barvu vína a atraktivní buket. Je vhodné je používat u vín vyžadujících dlouhou dobu zrání.

Popis:

- tekuté droždí
- 20 ml tekutiny- pro 5-25 l šťávy
- teplota kvašení: 13-32 ° C
- alkohol: až 14%
- šikoré možnosti - s využitím doplňků: s vitamínem B1 a Kombi Vita

Používání

Tekuté kvasinky by měly být předem rozmnoženy. 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