



## DRIED YEAST OENOFERM MERLOT 500 G



**Bruttopreis:**  
**145 €**

**Nettopreis:**  
**118 €**

### Oenoferm Merlot

Specjalny szczep drożdży do fermentacji win w kontrolowanej, niskiej temperaturze 13-17°C lub niższej. Zapewnia zachowanie maksymalnej ilości aromatów. Dozowanie: 15 g / 100 litrów w temperaturze 13-17 ° C i 25 g / 100 litrów w niższych temperaturach.

Tabela drożdży [Oenoferm firmy ERBSLOH](#)

Suszone drożdże Erbslöh dla profesjonalnych winiarzy od lat są powszechnie znane w branży winiarskiej. Suszone drożdże o wyjątkowo wysokiej jakości są sprzedawane w opakowaniach próżniowych o pojemności 500 g, które wystarczają na około 1500-3500 litrów w zależności od wymogów dozowania.

### GERÄTESPEZIFIKATIONEN

Wein hefe: tak

