



OENOFERM® CHAMP



Bruttopreis:
191 €

Nettopreis:
155 €

Saccharomyces Cerevisiae (bayanus), wyselekcjonowane we francuskim regionie Szampanii drożdże do produkcji win musujących. Nadają się szczególnie do fermentacji w butelkach. Wnoszą do win musujących szlachetne elementy owocowe z subtelnymi nutami drożdży i orzechowym aromatem.

Właściwości enologiczne

- krótki czas adaptacji
- zakres temperatur 14 - 26°C
- tolerancja na alkohol do 16 Vol.-%
- tworzenie gliceryny 5 - 7 g / l

