BIOWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź
tel.: +48 42 682 92 55, fax: +48 42 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

# Drożdże winiarskie - Burgund




| SYMBOL | KOD EAN |
|---|---|
| DR – Burgund | 5904816918571 |

## CHARAKTERYSTYKA

**Drożdże winiarskie - Burgund**

Szlachetne drożdże w płynie do win domowych- pojemność 20ml. Burgund – do win czerwonych, zarówno stołowych jak i deserowych; owoców wysoko garbnikowych jak aronia, śliwki, winogrono czarne, bez, wiśnie, porzeczki czarne i czerwone, jeżyny oraz jagody.

**Inne produkty z tej kategorii:**

**Odmiany:**
DR – Bordeaux
DR – Madera
DR – Malaga
DR – Portwein
DR – Sherry
DR – Tokay
DR – Sauternes
DR – Uniwersalne

## DANE LOGISTYCZNE

| | szer/gł/wys [cm] | Ilość sztuk | waga [kg] |
|---|---|---|---|
| Opakowanie jednostkowe | 7/1/11 | 1 | 0,020 |
| Opakowanie zbiorcze | 24/16/11 | 100 | 2,20 |

## PRZEZNACZENIE

Do 1l butelki wlać 150ml soku (lub rozdrobnionych owoców), 300ml wody, 2 łyżeczki cukru. Butelkę zakryć czopem z waty, pasteryzować 30 min. Po wystudzeniu, do butelki wlać zawartość wstrząśniętej uprzednio torebeczki. Całość pozostawić na 1-2 doby w temp.26°C, po czym wlać do balonu z nastawem wina (5-25L).

## INFORMACJE DODATKOWE

Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej. Wszystkie wymienione powyżej rasy umożliwiają produkcję win o zawartości alkoholu do ok 14%.

| PKWiU | VAT |
|---|---|
| 10.89.13.0 | 23% |