



Wijngist WYEAST 4267 Summation Red

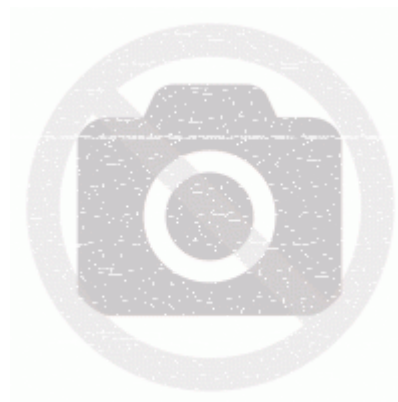
Voor complexe rode wijnen met bessen-aroma's en voor most met een hoog suikergehalte. Zeer geschikt voor o.a. Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, Petit Syrah, Rioja, Valdepenas... Temperatuurbereik: 15-32° Celsius. Restsuiker: 0-0.5%.

WYEAST VLOEIBARE WIJNGISTEN "VINTNERS CHOICE"

Bierbrouwers weten het al langer: vloeibare gisten hebben een veel uitgesprokener smaakprofiel dan gedroogde gisten. De Wyeast vloeibare biergisten hebben naam en faam gemaakt wereldwijd en zijn regelmatig "onderdeel" van prijzenwinnende bieren. Met "vintners choice" kunnen nu ook wijnmakers gebruik maken van zulke hoogstaande vloeibare gistculturen. De unieke "smack-pack" verpakking laat toe om op eenvoudige wijze (gist opstarten = verpakking samendrukken en laten opzwellen) op 12-24 uur een steriele gistcultuur op te zetten. Iedere verpakking is voldoende **voor het opstarten van maximum 20 liter most**. Voor grotere hoeveelheden kan er een giststarter aangemaakt worden. Dankzij de "smack-pack" is een lange bewaring, in de koelkast, mogelijk: 6 maanden na fabricatiedatum. Duidelijke gebruiksaanwijzing bijgevoegd.

Belangrijke mededeling

Activator™ pakketten zwellen soms licht of matig tijdens het transport of de bewaring. Dit wijst niet op bederf als het pakket minder dan 6 maanden oud is en op de juiste wijze werd behandeld. Dit komt door kleine hoeveelheden voedingsstoffen die bij het verpakken achterblijven, waardoor de cultuur geactiveerd en CO2 geproduceerd wordt. Sommige stammen zijn hiervoor gevoeliger dan andere.



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.2 kg
Lengte	20 cm
Hoogte	0.4 cm
Breedte	14.8 cm
EAN code	0012583