Drożdże aktywne - nowa forma sprzedaży szlachetnych drożdży winnych. Są to komórki wyselekcjonowanych szczepów drożdży, suszone rozpyłowo. Sprzedawane są w hermetycznych opakowaniach zabezpieczających je przed dostępem wilgoci. Bardzo łatwe w przygotowaniu tzw. uwodnieniu. Po otwarciu opakowania, suche drożdże dodajemy do wody o temperaturze 35 st.C. Po około 20 minutach można je dodać do nastawu. Należy zadbać aby różnica temperatur pomiędzy nastawem a dodawanymi drożdżami nie przekroczyła 10 st. C.

Firma BIOWIN posiada w swojej ofercie drożdże aktywne firmy DSM. Sprzedawane są pod nazwami handlowymi:

- **FERMIVIN PDM** - drożdże do win białych, czerwonych i miodów. Nadają się znakomicie do trudno fermentujących nastawów oraz do restartów. Nominalna tolerancja na alkohol to 16%. dopuszczalna temperatura. fermentacji 14 st. C - 28 st. C.
- **FERMICRU VR5** - drożdże do jakościowych win czerwonych wymagających długiego leżakowania. Zabezpieczają wina przed niekorzystnymi skutkami leżakowania (np. wypadaniem barwnika) oraz wspierają wytwarzanie owocowych aromatów w winach gronowych. Nominalna tolerancja na alkohol to 15,5%, dopuszczalna temperatura fermentacji 18 st. C - 30 st. C.
- **FERMIVIN** - drożdże uniwersalne do win białych i czerwonych. Nadają się dobrze do szybkiego i bezproblemowego odfermentowywania nastawów. Redukują zawartość kwasu jabłkowego w nastawach. Nominalna tolerancja na alkohol to 14%, dopuszczalna temperatura fermentacji 15 st. C - 35 st. C.

Drożdże sprzedawane są w opakowaniach po 7g wystarczających na 10 - 35 l. Rehydratyzacja odbywa się w wodzie o temp. 35 st. C, bez dodatku cukru.
W sprzyjających warunkach, jak każde drożdże, wykazują możliwość odfermentowania do wyższych wartości niż nominalne o około 1% alkoholu.


BIOWIN
Aktywne drożdże winiarskie
FERMIVIN PDM®
Saccharomyces cerevisiae (bayanus)
do win białych i czerwonych
Fermentują nawet w trudnych warunkach. Dobre do win musujących.
(bez namnażania)
Porcja na 10-35 l wina
BIOWIN
Aktywne drożdże winiarskie
FERMIVIN®
Saccharomyces cerevisiae
do win białych i czerwonych
Gwarancja szybkiej i pełnej fermentacji
(bez namnażania)
Porcja na 10-30 l wina
BIOWIN
Aktywne drożdże winiarskie
FERMICRU VR5®
Saccharomyces cerevisiae
do win czerwonych
(bez namnażania)
Porcja na 10-35 l wina