



Drożdże suszone do wina Enovini - 7 g

Indeks: 115520 Producent: BROWIN

Cena: 19.67 zł

Opis

Drożdże do wina 7 g 400300 BROWIN

Szlachetne, uniwersalne, suszone drożdże do wszystkich rodzajów win. Polecane są zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierki, aronii, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, jeżyn, czarnego bzu. Istotne cechy: - aktywne suche drożdże - proste w użyciu - opakowanie 7 g na 10-35 L - temperatura fermentacji: 15-35°C - alkohol: do 18% - pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 i Kombi Vita Sposób użycia: Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina. Składniki: drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

- **Zastosowanie produktu** Do produkcji win czerwonych i białych
- **Zalety produktu** Enovini® to specjalnie wyselekcjonowana, doskonała mieszanka dwóch szczepów drożdży winiarskich. Drożdże te zapewniają szybką i stabilną fermentację w bardzo szerokim zakresie temperatur oraz wysoką klarowność wina. Enovini® cechuje duża moc, dzięki której idealnie nadają się do restartu fermentacji - "ruszenia" nastawu, kiedy wino przestanie "pracować" przed osiągnięciem zakładanych właściwości. Zastosowanie drożdży winiarskich Enovini® to szybka i stabilna fermentacja w szerokim zakresie temperatur!
- **Waga (w g)** 7
- **Gwarancja (w latach)** 2

Parametry

Producent	Browin
Kod produktu	400300
EAN	5904816917741
Stan	Nowy