

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-enovini-honey-do-miodow-pitnych-p-21.html>



Drożdże ENOVINI HONEY do miodów pitnych

Cena

6,90 zł

Numer katalogowy

DR MIOD PIT EN10

Opis produktu

Szlachetne drożdże winiarskie Enovini® Honey - idealne do miodów pitnych

Enovini® Honey to specjalnie wyselekcjonowana mieszanka dwóch szczepów drożdży winiarskich *Saccharomyces bayanus*, dedykowana do fermentacji miodów pitnych. Charakteryzuje się wysoką odpornością na trudne warunki fermentacji oraz szeroki zakres temperatur pracy (15–30°C). Te wyjątkowe drożdże wykazują podwyższoną tolerancję na wysokie stężenia cukrów i alkoholu (do 16%), co czyni je doskonałym wyborem do produkcji domowych miodów pitnych o czystym i stabilnym smaku.

Kluczowe cechy produktu:

- Aktywne suche drożdże – łatwe i wygodne w użyciu
- Opakowanie 10 g na 10–25 litrów nastawu
- Optymalna temperatura fermentacji: 15–30°C
- Tolerancja alkoholu do 16%
- Zalecane stosowanie pożywki z witaminą B1 dla optymalnej fermentacji

Instrukcja użycia:

1. Zawartość saszetki rozpuść w 100 ml przegotowanej i ostudzonej do 30°C wody.
2. Pozostaw na 20 minut w temperaturze pokojowej.
3. Wlej zawiesinę do balonu z nastawem miodu.
4. Dodaj pożywkę z witaminą B1 w ilości 4,5–11 g na 10–25 litrów nastawu.
5. Dla podwyższenia kwasowości nastawu zaleca się dodanie regulatora kwasowości **Kwasomix** w ilości 15–30 g na 10–25 litrów nastawu.

Skład:

- Drożdże winiarskie *Saccharomyces bayanus*
- Emulgator: monostearnian sorbitolu

Przechowywanie i uwagi:

- Produkt do użytku wyłącznie enologicznego, nie do spożycia bezpośredniego

-
- Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu w temperaturze pokojowej
 - Data ważności i nr partii na zgrzewie opakowania

Wymiary opakowania:

Długość: 7,5 cm | Szerokość: ok. 0,5 cm | Wysokość: 11 cm