

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-enovini-ws-p-20.html>



Drożdże ENOVINI WS

Cena	5,39 zł
Numer katalogowy	DR ENOVINI STOL

Opis produktu

Drożdże Winiarskie Suszone Enovini® WS - uniwersalne i szlachetne

Suszone drożdże winiarskie **Saccharomyces cerevisiae**, przeznaczone do fermentacji wszystkich rodzajów win stołowych, szczególnie owocowych. Doskonałe do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, jeżyn, śliwek, czarnego bzu, aronii, porzeczek, jagód i wielu innych.

Najważniejsze cechy:

- Aktywne suche drożdże, łatwe w użyciu
- Wydobywają pełnię aromatów owoców, tworząc wino o zbalansowanym smaku i stabilnej, klarownej barwie
- Opakowanie 7 g na 10-35 litrów nastawu
- Optymalna temperatura fermentacji: 15-30°C
- Tolerancja alkoholu do 13%
- Zalecane stosowanie pożywek z witaminą B1 lub Kombi Vita dla uzyskania pełni efektów

Instrukcja użycia:

Rozpuść zawartość saszetki w 100 ml przegotowanej i ostudzonej do 30°C wody. Odstaw na 20 minut w temperaturze pokojowej. Następnie wlej zawiesinę do pojemnika fermentacyjnego z nastawem wina.

Skład:

Drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

Uwaga:

Dla optymalnego przebiegu fermentacji zaleca się dodanie odpowiednich pożywek z witaminą B1 lub Kombi Vita. Produkt tylko do użytku enologicznego, nie do spożycia bezpośredniego.