

Dane aktualne na dzień: 05-04-2026 18:41

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-enovini-18-p-58.html>



Drożdże winiarskie ENOVINI 18%

Cena	5,39 zł
Numer katalogowy	DR ENOVINI 18%

Opis produktu

Enovini® - uniwersalne drożdże do mocnych win do 18% alkoholu

Najważniejsze cechy:

- **Wysoka tolerancja na alkohol do 18%** - idealne do mocniejszych win.
- **Uniwersalne zastosowanie** - do win białych, różowych i czerwonych, zarówno słodkich, półsłodkich, jak i wytrawnych.
- **Restart fermentacji** - potrafią wznowić fermentację, jeśli ta z jakiegoś powodu zbyt wcześnie ustanie.
- **Szybka i stabilna fermentacja** - dzięki specjalnej mieszance dwóch szczepów drożdży, działają w szerokim zakresie temperatur 15-35°C.
- **Proste w użyciu** - wystarczy rozpuścić drożdże w 100 ml przegotowanej, wystudzonej do 30°C wody i poczekać 20 minut.
- **Wydajność** - 7 g drożdży wystarcza na przygotowanie 10-35 litrów nastawu.

Przykładowe owoce i surowce, do których można użyć drożdży Enovini®:

- Agrest, gruszki, morele, truskawki
- Zboża, głóg, jabłka, dzika róża
- Białe i czarne winogrona
- Rabarbar, rodzyunki, czereśnie, wiśnie, maliny
- Śliwki renklody i węgierki, aronia
- Czarna, biała i czerwona porzeczka
- Czarna jagoda, jeżyna, czarny bez

Sposób użycia:

1. Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml przegotowanej, wystudzonej do 30°C wody.
2. Pozostaw na 20 minut w temperaturze pokojowej, aby drożdże się aktywowały.
3. Wlej roztwór do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina.

Dodatkowe wskazówki:

- **Do optymalnej fermentacji** zalecane jest dodanie pożywki z witaminą B1 (401010) lub Kombi Vita (401030).
- Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.
- Produkt przeznaczony tylko dla celów enologicznych — nie do spożycia bezpośredniego.

Skład:

- Drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae*
- Emulgator: monostearynian sorbitolu

Wymiary opakowania:

- Długość: 7,5 cm
- Szerokość: ok. 1 cm
- Wysokość: 11 cm