

Link do produktu: <https://sloiczbutelka.pl/drozdze-winiarskie-enovini-ok-red-p-55.html>



Drożdże winiarskie ENOVINI OK RED

Cena	5,90 zł
Numer katalogowy	DR ENOVINI OK RE

Opis produktu

Enovini® OK RED — aktywne suszone drożdże winiarskie do czerwonych win

Zalety:

- **Dedykowane do czerwonych owoców:** szczególnie polecane do win wiśniowych i z czerwonych winogron.
- **Obniżają kwasowość:** zmniejszają kwas jabłkowy o 20-24%, co łagodzi smak i czyni wino mniej kwaśnym.
- **Mniejsza ilość cukru:** pozwalają na redukcję cukru w nastawie, ułatwiając uzyskanie półsłodkich i półwytrawnych win.
- **Zbalansowany smak i aromat:** wina są łagodne, z bogatym owocowym bukietem.
- **Wysoka jakość:** pozwalają uzyskać wino o zawartości alkoholu do 14%.
- **Łatwe w użyciu:** nie wymagają namnażania, gotowe do bezpośredniego dodania.

Sposób użycia:

1. Wymieszaj zawartość saszetki w 100 ml przegotowanej i wystudzonej wody (ok. 30°C).
2. Odstaw na 20 minut w temperaturze pokojowej.
3. Dodaj do fermentującego nastawu o temperaturze 20-25°C.
4. Zalecane parametry nastawu:
 - Początkowe stężenie cukru: maks. 20°Błg
 - Kwasowość: maks. 14 g/L (optymalnie 12-13 g/L)
5. Po 2-3 dniach, gdy cukier spadnie do ok. 10°Błg, dodaj kolejną porcję cukru (np. 50 g/L).
6. Możesz powtórzyć dodawanie cukru w 5-6 dniu fermentacji.
7. Optymalne efekty uzyskasz, postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami.

Składniki:

- Drożdże *Saccharomyces cerevisiae*
- Emulgator: monostearynian sorbitolu

Wydajność:

- Jedno opakowanie wystarcza na 25 L nastawu.

Uwagi:

- Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku enologicznego, nie do bezpośredniego spożycia.
- Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.