

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-winiarskie-enovini-ok-white-p-54.html>



## Drożdże winiarskie ENOVINI OK WHITE

Cena	<b>5,90 zł</b>
Numer katalogowy	<b>DR ENOVINI OK WH</b>

### Opis produktu

#### Enovini® OK WHITE — drożdże winiarskie redukujące kwasowość

##### Zalety:

- **Dedykowane do białych owoców:** jabłka, białe winogrona i owoce z wysoką zawartością kwasu jabłkowego.
- **Redukcja kwasu jabłkowego:** obniżają kwasowość wina o 20–24%, co poprawia smak, czyniąc je łagodniejszym i bardziej zrównoważonym.
- **Mniejsza ilość cukru:** pozwalają zmniejszyć dodatek cukru, co ułatwia przygotowanie półsłodkich i półwytrawnych win.
- **Zbalansowany smak i aromat:** wino ma ciekawy owocowy bukiet i łagodny, przyjemny smak.
- **Wysoka jakość:** pozwalają uzyskać wino o zawartości alkoholu do 14%.
- **Proste w użyciu:** nie wymagają namnażania, gotowe do bezpośredniego dodania do nastawu.

##### 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 18–20°C.
4. Zalecane parametry nastawu:
  - Początkowe stężenie cukru: maks. 18°B<sub>g</sub>
  - Kwasowość: maks. 16 g/L (optymalnie 12-13 g/L)
5. Po 5 i 10 dniach fermentacji dodaj kolejne porcje cukru – po 50 g/L.
6. Dla optymalnego działania wskazane jest dodanie pożywki z witaminą B1 (401010) w ilości 0,4 g/L.

##### Składniki:

- Drożdże *Saccharomyces cerevisiae*
- Emulgator: monostearynian sorbitolu

##### Wydajność:

---

Jedno opakowanie wystarcza na 35 L nastawu.

---

**Uwagi:**

- Produkt tylko do użytku enologicznego, nie do bezpośredniego spożycia.
  - Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
-