

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/aromatic-bayanus-multicomplex-zestaw-startowy-do-wina-40-g-p-2809.html>



## Aromatic Bayanus Multicomplex zestaw startowy do wina, 40 g

Cena	<b>5,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-400404</b>
Kod producenta	<b>P1-400404</b>
Kod EAN	<b>5904816006117</b>

### Opis produktu

Aromatic Bayanus Multicomplex to mieszanka szlachetnych drożdży winiarskich z gatunków bayanus i cerevisiae oraz odpowiednio dobranych pożywek, witamin i enzymów pektolitycznych, dzięki której w prosty sposób przygotujesz każdy rodzaj wina o wyraźnym aromacie.

- **Do wszystkich win owocowych i fermentacji w miazdze** - to produkt przeznaczony do fermentacji win z białych i ciemnych winogron, agrestu, rabarbaru, jabłek, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, rodzynek, głogu, dzikiej róży, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu, tarniny.
- **Kompleksowy produkt** - Aromatic Bayanus Multicomplex to wszystko czego potrzebujesz do fermentacji, zamknięte w jednym opakowaniu. Najlepsze drożdże winiarskie S. bayanus i cerevisiae, pożywki, witaminy i enzym pektolityczny.
- **Wina do 18% alkoholu** - Aromatic Bayanus Multicomplex to gwarancja otrzymania mocnych win, nawet do 18% alkoholu! Zalecana temperatura fermentacji to 14-30C.
- **Na 50 L nastawu** - opakowanie Aromatic Bayanus Multicomplex o gramaturze 40 g pozwoli przygotować Ci aż 50 L białego lub czerwonego wina owocowego.
- **Szybka fermentacja, wspaniały bukiet** - idealnie dobrana kompozycja składników mieszanki sprawia, że wina nastawione na Aromatic Bayanus Multicomplex szybko fermentują i charakteryzują się doskonałym bukietem i aromatem.

Absolutny hit dla każdego winiarza! Aromatic Bayanus Multicomplex jak sama nazwa wskazuje to kompleksowa mieszanka do przygotowania pełnych aromatu domowych win z ulubionych owoców.

Dzięki bogatemu składowi mieszanka sprawdzi się również do fermentacji w miazdze.

Użycie Aromatic Bayanus Multicomplex jest banalnie proste! Nie musisz zastanawiać się jaka pożywka będzie najlepsza do Twojego wina. Dobraliśmy ją za Ciebie. Wystarczy zastosować jedną saszetkę. Wszystko co potrzebne do fermentacji zawarte jest w środku.

Drożdże S. bayanus i cerevisiae gwarantują szybką fermentację oraz wspaniały bukiet wina. Pożywki mineralne to źródło azotu i fosforu niezbędnych do wzrostu i prawidłowej fermentacji drożdży winiarskich, a witamina B1 pełni funkcję aktywatora fermentacji i wpływa korzystnie na smak oraz aromat wina.

Pektoenzym rozkłada pektyny występujące w owocach, dzięki czemu łatwiej uwalnia się z nich sok oraz wspomaga późniejszy proces klarowania.

Z naszą mieszanką przygotujesz do 50 L wina z wybranych przez siebie owoców. Dzięki odpornym na wysokie stężenia alkoholu drożdżom w domowym trunku uzyskać możesz nawet do 18% alkoholu.

#### Sposób użycia:

Przygotuj nastaw na wino według wybranego przepisu. Zawartość saszetki rozsyp na powierzchni 50 L moszczu o temperaturze 25-30C. Pozostaw na pół godziny, po czym dokładnie wymieszaj. Fermentuj w temperaturze 14-30C.

---

**Składniki:** drożdże winiarskie: *Saccharomyces bayanus* (17,5%), *Saccharomyces cerevisiae*, fosforan (V) amonu, enzym pektolityczny 1,3% (sacharoza, pektynaza [maltodekstryna, poligalakturonaza, woda, regulator kwasowości: cytrynian sodu, kwas cytrynowy), chlorowodorek tiaminy (witamina B1).

**Uwaga!**

**opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.**

Alkohol: 18%

Na: 50 L

Masa netto: 40 g