

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-bayanus-pozywka-wina-biale-i-rozowe-p-1214.html>



Drożdże Bayanus + pożywka - wina białe i różowe

Numer katalogowy	BR-400536
Kod producenta	BR-400536
Kod EAN	5908277717438

Opis produktu

- kompletny zestaw do fermentowania różnych rodzajów win
- idealne do win m.in. z jabłek, gruszek, jasnych winogron, dzikiej róży, malin
- zapewnia pełne odfermentowanie
- wydajny zestaw startowy na 10-25 L nastawu
- drożdże winiarskie *Saccharomyces Bayanus*

Drożdże + pożywka do win białych i różowych **Enovini® BAYA VITA** to idealnie dopasowane drożdże *Saccharomyces Bayanus* oraz pożywka, dzięki którym przygotujesz swoje domowe wino. Produkt pozwala na pełne odfermentowanie przygotowywanego trunku. Idealne do win m.in. z jabłek, gruszek, jasnych winogron, dzikiej róży, malin. Najlepsze szczepy drożdży zapewniają pełne odfermentowanie, zestaw pozwoli Ci przygotować do 25 L wina. Pamiętaj żeby nie dodawać pożywki bezpośrednio do szczepionki drożdży, użyj z zgodnie z przepisem.

Sposób użycia:

Drożdże nie wymagają wstępnego namnażania. Wymieszaj je w 100 ml przegotowanej i wystudzonej do temp. 30C wody, a następnie całość pozostaw na 20 min. Po tym czasie wlej roztwór do pojemnika fermentacyjnego/balonu z nastawem wina. Odpowiednią ilość pożywki (1 g pożywki/1,5-2,5 L moszczu) dawkuj w trzech równych porcjach: I - przed zaszczepieniem drożdżami, II - po 2-3 dniach fermentacji, III - po ok. 10 dniach, gdy Błg moszczu spadnie do 8-12. Porcje pożywki rozpuść w 100 ml moszczu, a następnie wlej do pojemnika/balonu i wymieszaj.

Nie dodawaj pożywki bezpośrednio do szczepionki drożdży!

Składniki: pożywka 58,8% (wodorofosforan (V) diamonu, komponenty nieaktywnych komórek drożdży, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy)), drożdże 41,2% (drożdże winiarskie *S. bayanus*, emulgator: monostearnian sorbitolu).

Wymiary opakowania:

- długość 8 cm
- szerokość ok. 0,5 cm
- wysokość 20 cm