

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-enovini-baya-7-g-p-1229.html>



Drożdże winiarskie Enovini® BAYA, 7 g

Numer katalogowy	BR-400360
Kod producenta	BR-400360
Kod EAN	5908277708900

Opis produktu

Aktywne, suszone drożdże winiarskie Enovini® BAYA - do win białych i różowych - 18% na 10-35 L nastawu, 7g - idealne do "restartu" fermentacji.

- **Niezastąpione w winiarstwie** - Enovini® BAYA to specjalnie wyselekcjonowany szczep szlachetnych drożdży klasy premium. Pozwala na wykonanie we własnym domu zarówno win białych, jak i różowych.
- **Szybka i stabilna fermentacja** - szlachetne, suszone drożdże zawarte w Enovini® BAYA idealnie sprawdzą się nawet w trudnych warunkach. Wykorzystać możesz je także do "restartu" fermentacji.
- **Na 10-35 L** - jedno opakowanie Enovini® BAYA o gramaturze 7 g wystarczy na przygotowanie, aż do 35 L aromatycznego domowego wina, którym zachwycać się będzie Twoja cała rodzina!
- **Proste w użyciu** - drożdże są niezwykle proste w użyciu, zakres temperatur do fermentacji to 8-32C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim winie, może sięgnąć nawet 18%!
- **Pełnia możliwości** - drożdże Enovini® BAYA w połączeniu z witaminą B1 i Kombi Vita, które znajdziesz w naszej ofercie, pozwolą Ci na wykorzystanie możliwości drożdży w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych trunków!

Chcesz zacząć swoją przygodę z domowym winiarstwem? Robisz własne domowe trunki i szukasz produktów wysokiej jakości? Polecamy Ci nasze szlachetne drożdże klasy premium - idealne do win białych i różowych. Polecane zwłaszcza do domowego wyrobu trunków z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rabarbaru, rodzynek.

Enovini® BAYA, czyli cenione "bayanusy", to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży, pozwalający uzyskać wino o intensywnym aromacie owoców, bogatym smaku oraz doskonałej klarowności.

Enovini® BAYA zapewniają szybką, wydajną i stabilną fermentację w bardzo szerokim zakresie temperatur i nawet w trudnych warunkach.

Idealnie nadają się do restartu fermentacji - "ruszenia" nastawu, kiedy wino przestanie "pracować" przed osiągnięciem zakładanych właściwości.

Produkt niezwykle prosty w użyciu. Jedno opakowanie 7g wystarcza na wykonanie od 10 do 35 L nastawu. Drożdże są krioofilne i pracują w niskich temperaturach (od 8C). Są więc idealne do fermentacji w czasie chłodnych pór roku, w piwnicach, a zakres temperatur fermentacji to 8-32C, z możliwością osiągnięcia nawet 18% alkoholu!

Przy wykorzystaniu pożywek z witaminą B1 oraz Kombi Vita dostępnych w naszej ofercie możesz zagwarantować sobie pełnię możliwości oferowaną przez drożdże!

Sposób użycia:

Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina.

Składniki:

drożdże winiarskie *Saccharomyces bayanus*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

Uwaga!

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie Pożywki: z witaminą B1 ([401010](#)), Kombi Vita ([401030](#)).

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr. partii na zgrzewie. Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej. Produkt tylko dla enologii, nie do bezpośredniego spożycia.

Wymiary opakowania:

- długość 7,5 cm
- szerokość ok. 0,5 cm
- wysokość 11 cm