

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-enovini-honey-10-g-p-1228.html>



Drożdże winiarskie Enovini® HONEY, 10 g

Numer katalogowy	BR-400370
Kod producenta	BR-400370
Kod EAN	5908277711979

Opis produktu

Szlachetne drożdże - idealne do miodów pitnych.

Enovini® Honey to specjalnie wyselekcjonowana, doskonała mieszanka dwóch szczepów drożdży winiarskich, **zapewniająca szybką i stabilną fermentację w trudnych warunkach i w szerokim zakresie temperatur**. Te cenione "bayanusy" wykazują podwyższoną tolerancję na wysokie stężenia cukrów i alkoholu, dzięki czemu **świetnie się sprawdzają przy wyrobie domowych miodów pitnych**

Istotne cechy:

- aktywne suche drożdże - proste w użyciu
- opakowanie 10 g na 10-25 L
- temperatura fermentacji: 15-30C
- alkohol: do 16%
- Pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywki z witaminą B1

Sposób użycia:

Drożdże nie wymagają wstępnego namnażania. Zawartość torebeczki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 35C. Całość pozostaw na 20 min, po tym czasie wlej do balonu z nastawem miodu. Dodaj [pożywkę z witaminą B1](#), w ilości 4,5-11 g na 10-25 L nastawu. W celu podwyższenia kwasowości nastawu zaleca się dodanie [regulatora kwasowości Kwasomix](#) w ilości 6-16 g na 10-25 L nastawu z miodu.

Składniki:

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

Uwaga!

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie Pożywki B1 ([401010](#)). W celu podwyższenia kwasowości nastawu zaleca się dodanie regulatora kwasowości Kwasomix ([401820](#)).

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