

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-enovini-p-2825.html>



## Drożdże winiarskie Enovini®

Cena	<b>2,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-400300</b>
Kod producenta	<b>P1-400300</b>
Kod EAN	<b>5904816917741</b>

### Opis produktu

- **Domowe mocne i klarowne wina do 18%** - drożdże winiarskie Enovini® pozwolą Ci na przygotowanie nastawu do każdego rodzaju wina z zawartością alkoholu do 18%. Ich duża odporność na alkohol pozwoli również na restart fermentacji czyli jej wznowienie, gdy z jakiegos powodu wino zbyt wczesnie przestanie „pracować”.
- **Uniwersalne drożdże** - idealne zarówno do win białych, różowych jak i czerwonych, słodkich i wytrawnych.
- **Proste w użyciu** - aktywne suche drożdże są niezwykle proste w użyciu, wystarczy rozpuścić je w 100 ml przegotowanej, wystudzonej do 30 C wody i pozostawić na 20 minut.
- **Szybka i stabilna fermentacja** - specjalnie wyselekcjonowana mieszanka dwóch szczepów drożdży zapewnia szybką i stabilną fermentację w bardzo szerokim zakresie temperatur 15-35C.
- **Wydajne** - 7 g drożdży pozwala na przygotowanie ok. 10-35 L nastawu

Szlachetne, uniwersalne, suszone drożdże do wszystkich rodzajów win z wysoką tolerancją na alkohol (do 18%). Polecane są zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, aronii, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, jeżyn, czarnego bzu.

**Enovini®** to specjalnie wyselekcjonowana, doskonała mieszanka dwóch szczepów drożdży winiarskich, dzięki szerokiemu zakresowi temperatur (15-35 C) możesz być pewien stabilnej i szybkiej fermentacji.

Drożdże cechuje duża moc, dzięki której idealnie nadają się do restartu fermentacji nawet jeśli wino przestałoby pracować przed osiągnięciem zakładanych właściwości. Produkt pozwala uzyskać wysoką klarowność wina.

Aktywne suche drożdże są bardzo proste w użyciu. Opakowanie 7 g wystarcza na przygotowanie 10-35 L nastawu z finalną zawartością alkoholu do 18%.

#### 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.

Zastosowanie drożdży winiarskich Enovini® to **szybka i stabilna fermentacja w szerokim zakresie temperatur!**

**Szczegółowa karta charakterystyki znajduje się w załączonych plikach.**

#### Składniki:

drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae*, 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. 1 cm
- wysokość 11 cm