

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-winiarskie-enovini-ws-7-g-p-1232.html>



Drożdże winiarskie Enovini® WS, 7 g

Numer katalogowy	BR-400310
Kod producenta	BR-400310
Kod EAN	5904816015355

Opis produktu

Szlachetne, uniwersalne, suszone drożdże - idealne do wszystkich rodzajów win stołowych.

Polecane są zwłaszcza do win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, jeżyn, śliwek renklod i węgierek, czarnego bzu, aronii, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód.

Enovini® WS to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich, pozwalający na **wydobycie z owoców optymalnej ilości aromatów**. Drożdże te **zapewniają otrzymanie łagodnego, świetnie zbalansowanego wina o wyraźniej wyjątkowym bukacie, pięknej i stabilnej barwie oraz wysokiej klarowności**.

Istotne cechy:

- aktywne suche drożdże - proste w użyciu
- opakowanie 7 g na 10-35 L
- temperatura fermentacji: 15-30C
- alkohol: do 13%
- pełnia możliwości - przy zastosowaniu pożywek: z witaminą B1 i Kombi Vita

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.

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. 0,5 cm
- wysokość 11 cm

