

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/enovini-bio-ekologiczne-drozdze-winiarskie-7-g-browin-p-1609.html>



Enovini® BIO - ekologiczne drożdże winiarskie, 7 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	400600
Kod producenta	400600
Kod EAN	5904816002218
Producent	Browin

Opis produktu

- **Certyfikowane, ekologiczne BIO drożdże** - produkt bez dodatku emulgatorów, wyhodowany na substratach pochodzących z rolnictwa ekologicznego.
- **Do win czerwonych i białych** - drożdże Enovini BIO nadają się do fermentacji win z owoców jasnych i czerwonych.
- **Wysoka tolerancja na alkohol** - drożdże fermentują nawet do 16 % obj.
- **Gotowe do użycia w 20 minut** - drożdże nie wymagają wstępnego namnażania, wystarczy dodać je do wody i odczekać określony czas.
- **Na 25 L nastawu** - jedna saszetka wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu winiarskiego.

Enovini BIO to pierwsze na rynku **ekologiczne drożdże winiarskie** w jednostkowych opakowaniach, przeznaczone dla domowych winiarzy. To produkt bez dodatku emulgatorów, otrzymany na bazie surowców pochodzących z ekologicznego rolnictwa.

Drożdże przeznaczone są do fermentacji win białych i czerwonych do 16 %. Świetnie sprawdzą się do win np.: z winogron, porzeczek, aronii, wiśni, jabłek i innych owoców.

Enovini BIO to aktywne suszone drożdże winiarskie, które nie wymagają wstępnego namnażania (przygotowania matki drożdżowej), po dodaniu do wody i odczekaniu 20 min, drożdże dodać można do nastawu.

Produkt jest bardzo prosty w użyciu. Opakowanie 7 g drożdży wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu.

Dopuszczone zgodnie z prawem i przepisami obowiązującymi obecnie w UE.

Sposób użycia:

Zawartość torebki wymieszaj w 100 ml wody, przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C. Całość pozostaw na 20 min i po tym czasie wlej do balonu z nastawem na wina.

Składniki:

drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae*

Uwaga!

Najlepiej spożyć przed: 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.