

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/enovini-ok-red-drozdze-winiarskie-obnizajace-kwasowosc-7-g-p-1221.html>



Enovini® OK RED - drożdże winiarskie obniżające kwasowość 7 g

Numer katalogowy	BR-400390
Kod producenta	BR-400390
Kod EAN	5904816007602

Opis produktu

Drożdże aktywne, suszone Enovini® OK RED są dedykowane dla winiarzy, którzy produkują wina z czerwonych winogron i wiśni. Z tymi drożdżami Twoje wina będą lepsze niż kiedykolwiek wcześniej.

- **Do czerwonych owoców** - drożdże przeznaczone są do win wiśniowych i czerwonych gronowych.
- **Obniżają kwasowość wina** - Enovini® OK RED to drożdże, które zmniejszają zawartość kwasu jabłkowego w winie o 20-24%. Dzięki temu wino jest łagodniejsze i mniej kwaśne, co pozwala na bardziej przyjemne doświadczenie smakowe.
- **Mniejsza ilość cukru** - dzięki zastosowaniu drożdży obniżających kwasowość, z powodzeniem możesz zmniejszyć dodatek cukru, uzyskując dobre wino półsłodkie lub półwytrawne.
- **Harmonijny smak i aromat wina** - drożdże Enovini® OK RED pozwalają stworzyć zbalansowane wina o łagodnym smaku i ciekawym aromacie owocowym.
- **Szlachetne drożdże o wysokiej jakości** - z użyciem drożdży Enovini® OK RED stworzysz najlepsze domowe wina o mocy do 14%.

Enovini® OK RED to suszone drożdże winiarskie redukujące kwasowość win z czerwonych owoców zawierających kwas jabłkowy. To drożdże odpowiednie do win z wiśni i ciemnych winogron. Drożdże Enovini® OK RED zapewnią Twoim winom zbalansowany smak i pełen, owocowy bukiet.

Właściwości drożdży Enovini® OK RED pozwalają obniżyć zawartość kwasu jabłkowego w winach wiśniowych i gronowych o 20-24%.

Opakowanie pozwala na uzyskanie 25 L wina o mocy do 14 %. Drożdże są proste w użyciu, nie ma konieczności ich wstępnego namnażania.

Sposób użycia:

Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml przegotowanej wody, wystudzonej do temp. 30C. Całość pozostaw na 20 min w temp. pokojowej, następnie wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina. Zalecane początkowe stężenie cukru - max 20Błg, a kwasowość maksymalnie 14 g/L (najlepiej 12 - 13 g/L). Fermentację prowadź w temp. 20 - 25C. Gdy stężenie cukru spadnie do ok. 10 9Błg (w 2 - 3 dniu) dodaj kolejną porcję cukru, np. 50 g/L. Czynność możesz powtórzyć w 5 - 6 dniu fermentacji.

Uwaga: Optimum działania drożdży uzyskasz postępując zgodnie z powyższymi informacjami.

Składniki:

drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

Produkt tylko dla enologii, nie do bezpośredniego spożycia. Przechowywać w suchym miejscu w temp. pokojowej.

