

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/enovini-ok-white-drozdze-winiarskie-obnizajace-kwasowosc-7-g-p-1223.html>



Enovini® OK WHITE - drożdże winiarskie obniżające kwasowość 7 g

Numer katalogowy	BR-400380
Kod producenta	BR-400380
Kod EAN	5904816004687

Opis produktu

Planujesz przygotować domowe wino z jabłek lub białych winogron? Nowe suszone drożdże Enovini® OK WHITE obniżające kwasowość to najlepszy wybór!

- **Do białych owoców** - drożdże idealne do win z jabłek i białych winogron oraz innych owoców, które zawierają duże ilości kwasu jabłkowego.
- **Redukcja kwasu jabłkowego o 20-24%** - obniżenie kwasowości korzystnie wpływa na smak wina, czyni je gładszym i bardziej zrównoważonym.
- **Mniejsza ilość cukru** - dzięki zastosowaniu drożdży obniżających kwasowość, z powodzeniem możesz zmniejszyć dodatek cukru, uzyskując dobre wino półsłodkie lub półwytrawne.
- **Zbalansowany smak i aromat wina** - wino sporządzone przy użyciu tych drożdży ma nie tylko o łagodny smak ale ciekawy aromat owocowy.
- **Wysoka jakość** - aktywne drożdże suszone Enovini® OK WHITE pozwolą Ci na przygotowanie najlepszego domowego wina o zawartości do 14% alkoholu!

Enovini® OK WHITE to suszone drożdże winiarskie redukujące kwasowość win z białych owoców zawierających kwas jabłkowy. To drożdże dedykowane przede wszystkim do jabłek i białych winogron, dzięki ich użyciu przygotujesz zbalansowane, smaczne wino, łagodne w smaku, o bogatym bukiecie owocowym.

Właściwości drożdży Enovini® OK WHITE obniżające kwasowość pozwalają na uzyskanie smacznych win, mniej słodkich (półsłodkich i półwytrawnych).

Opakowanie pozwala na uzyskanie 35 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 wody, przegotowanej i 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 w nastawie to max. 18B/g, a kwasowość max. 16 g/L (najlepiej 12-13 g/L).

Fermentację prowadź w temp. 18-20C.

Po 5 i 10 dniu fermentacji dodaj kolejne porcje cukru: 50 g/L.

Optimum działania drożdży uzyskasz postępując zgodnie z informacjami na etykiecie.

Składniki:

drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

UWAGA:

Do optymalnego przebiegu procesu fermentacji wskazane jest dodanie pożywki z witaminą B1 (401010) w ilości 0,4g/L.

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.