

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/ksiazka-robimy-wino-dobre-i-domowe-p-2940.html>



Książka "Robimy wino, dobre i domowe!"

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 28,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-980002 |
| Kod producenta | P1-980002 |
| Kod EAN | 9788395268359 |

Opis produktu

"Robimy wino, dobre i domowe!" to nowy, wyjątkowy poradnik enologiczny, zarówno dla hobbystów bardziej zaawansowanych, jak i chcących przygotować swoje pierwsze własne wino.

Książkę napisała Ewa Kwapisz - biotechnolog z ogromnym doświadczeniem w zakresie doskonalenia procesów domowego wyrobu win. Poradnik prowadzi przez kolejne etapy procesu winifikacji i opisuje ich wpływ na sukces winiarskiej przygody. Cennym dodatkiem jest **100 sprawdzonych przepisów na doskonałe wina gronowe, owocowe, kwiatowe i zbożowe, a także na cydry i miody pitne.**

368 stron inspiracji, praktycznych porad i solidna dawka niezbędnej wiedzy dotyczącej zarówno surowców winiarskich, jak i technologii wytwarzania wina w skali mikro.

Książka doskonała na prezent, a przede wszystkim na ulubioną półkę dla każdego, kto chce poznać sekrety przygotowania moszczu, zabezpieczenia optymalnych warunków fermentacji, obciążu, klarowania czy leżakowania wina.

Przygotowując poradnik Autorka uwzględniła najnowszą literaturę fachową oraz wyniki wieloletnich doświadczeń, jakimi kierowała, a które dotyczyły przede wszystkim doboru odpowiednich szczepów drożdży winiarskich do fermentacji różnego typu moszczów owocowych. Istotne okazały się również wyniki prac nad doбором odpowiednich pożywek dla drożdży, preparatów enzymatycznych oraz środków klarujących i stabilizujących wina. Kontakty z europejskimi firmami działającymi na rzecz winiarstwa ułatwiły przetestowanie wielu przydatnych akcesoriów i dodatków. Książka odnosi się również do działań praktyków, wzbogacających zasób wartych uwagi receptur i wnoszących swój wkład w dalszy rozwój szlachetnego winiarskiego rzemiosła, które w pełni zasługuje na miano sztuki.