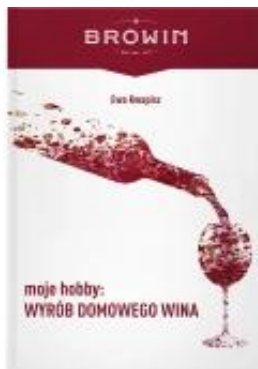


Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/moje-hobby-wyrob-domowego-wina-ksiazka-p-2939.html>



Moje hobby: wyrób domowego wina - książka

Cena	19,00 zł
Numer katalogowy	P1-980005
Kod producenta	P1-980005
Kod EAN	9788395643101

Opis produktu

Moje hobby: Wyrób domowego wina / książka

- **Nowość - uaktualniona wersja „małego” poradnika autorstwa dr inż. Ewy Kwapisz, dedykowanego winiarskim hobbystom.**
- **Książka, napisana w przystępny sposób**, prowadzi przez cały proces przygotowania wina.
- **145 stron cennych, praktycznych porad i wskazówek** zarówno dla hobbystów początkujących, jak i bardziej zaawansowanych.
- **Poradnik wskazuje kluczowe działania, decydujące o powodzeniu winiarskiej przygody.**
- **25 specjalnie wybranych i sprawdzonych przepisów na doskonałe domowe wina owocowe, gronowe, kwiatowe oraz na miody pitne.**

Poradnik ten dedykowany jest winiarzom amatorom działającym w skali mikro. Z myślą o nich omówione zostały najważniejsze surowce winiarskie, kolejne etapy procesu winifikacji oraz zasady opieki nad winem w czasie jego dojrzewania.

Wino dostarcza tych szczególnych wrażeń i emocji, które rozpalają bądź łagodzą zmysły, budzą wyobraźnię i sprzyjają egzystencjalnym refleksjom. Wino łączy pokolenia, ułatwia nawiązywanie kontaktów i pogłębianie relacji towarzyskich. Dzięki możliwości wykorzystania nowych odmian winorośli, przystosowanych do trudniejszych warunków uprawy, w różnych regionach - także tych o chłodniejszym klimacie, powstają przepiękne winnice oraz równie urokliwe winniczki, zakładane w przydomowych ogrodach. W sadach, zgodnie z odwiecznym rytmem pór roku, dojrzewają kuszące swym bogactwem owoce - doskonale także jako materiał na wina.

Korzystajmy z podanych w książce przepisów i twórzmy ciekawe, dobre trunki, by móc cieszyć się niezwykłymi doznaniem, jakich dostarcza degustacja wina czy miodu pitnego z własnej, domowej piwniczki.

dr inż. EWA KWAPISZ - biotechnolog, menedżer i były nauczyciel akademicki specjalizujący się w produkcji enzymów i kwasów organicznych, współtwórczyni linii technologicznej do produkcji drożdży winiarskich oraz pożywek, pasjonatka z ogromnym doświadczeniem w zakresie doskonalenia procesów enologicznych.