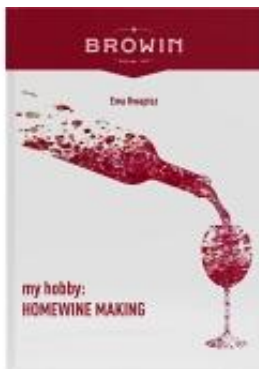


Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/moje-hobby-wyrob-domowego-wina-wersja-angielska-p-1350.html>



Moje hobby: wyrób domowego wina - wersja angielska

Numer katalogowy	BR-980017
Kod producenta	BR-980017
Kod EAN	9788395643132

Opis produktu

"Moje hobby: WYRÓB DOMOWEGO WINA" - książka w wersji angielskiej

- **NOWOŚĆ w języku angielskim** - poradnik autorstwa dr inż. Ewy Kwapisz, dla wszystkich, którzy chcą robić pyszne domowe wina.
- Książka, napisana w przystępny sposób, **prowadzi przez cały proces przygotowania wina.**
- **160 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 i cydry.

Wino - podobnie jak muzyka, literatura czy teatr - 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, duże winnice oraz mniejsze, równie urokliwe winniczki, zakładane w przydomowych ogrodach. Wspaniały element krajobrazu stanowią także sady, w których zgodnie z odwiecznym rytmem pór roku dojrzewają kuszące swym bogactwem owoce - doskonałe także jako materiał na wina i cydry.

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.

Korzystajmy z załączonych przepisów i twórzmy ciekawe, dobre trunki, by móc cieszyć się niezwykłymi doznaniem, jakich dostarcza degustacja wina, cydru 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.

- **Novelty in English- a guidebook by Ewa Kwapisz**, BEng, PhD, for all who want to make delicious homemade wines.
- **The book is written in an easily accessible way and dedicated to the beginning wine** hobbyists as well as to the more advanced ones.
- **160 pages and many precious practical tips and advice.**
- **An overview of key moments that can affect the success of a winery adventure.**
- **A set of 25 specially selected** and tested recipes for delicious homemade fruit, grape and flower wines as well as ciders and meads.

There is no exaggeration in stating that wine is the noblest stimulant in the world - one that has become an inseparable element of our lifestyle and culture in a wider sense. In the same way as music, literature and drama, it provides those special experiences and emotions that either arouse or soothe the senses, stimulate the imagination or facilitate existential

reflection.

Wine bridges generations and makes it easier to socialise and to make relationships deeper.

Thanks to the possibility of using new varieties of grapevine adapted to more difficult cultivation conditions, beautiful large vineyards - as well as smaller, but equally charming ones established in people's backyards - started to appear in different regions, including those characterised by a cooler climate. Orchards are another wonderful part of the landscape and are a place where tempting abundances of fruit ripen according to the eternal rhythm of the seasons, and all provide excellent material for wines and ciders.

This manual is dedicated to amateur winemakers who operate on a very small scale. Bearing their needs in mind, it discusses the most important winemaking materials, subsequent stages of the vinification process and the principles of caring for wine while it is ageing.

Let's take advantage of the recipes attached and create good and interesting drinks to be able to enjoy the unique sensations which come from tasting wine, cider or mead that comes from our own cellar.

EWA KWAPISZ, BEng, MSc - a biotechnologist, manager and former academic teacher specialising in the production of enzymes and organic acids, co-creator of a process line for the production of wine yeast and nutrients, an enthusiast with a great deal of experience in improving enological processes.