

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/moje-hobby-wyrob-domowego-wina-wersja-rosyjska-p-2938.html>



Moje hobby: wyrób domowego wina - wersja rosyjska

Cena	5,00 zł
Numer katalogowy	P1-980016
Kod producenta	P1-980016
Kod EAN	9788395643163

Opis produktu

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

- **NOWOŚĆ** - poradnik wydany w języku rosyjskim autorstwa dr inż. Ewy Kwapisz, dla wszystkich, którzy chcą robić pyszne domowe wina.
- **Książka napisana w przystępny sposób i dedykowana hobbystom** zarówno początkującym, jak i bardziej zaawansowanym.
- **148 stron i wiele cennych, praktycznych porad i wskazówek.**
- **Omówienie kluczowych działań decydujących o powodzeniu winiarskiej przygody.**
- **Zestaw 25 specjalnie wybranych i sprawdzonych przepisów** na doskonałe domowe wina owocowe, gronowe, kwiatowe oraz na miody pitne i cydry.

Nie ma przesady w stwierdzeniu, że wino to najszlachetniejsza używka świata, która stała się nieodłącznym elementem naszego stylu życia i szeroko rozumianej kultury.

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.

- **Новинка** - путеводитель, изданный на русском языке доктором-инженером Эвой Квэпиш, для всех, кто хочет делать вкусные домашние вина.
- **Путеводитель написан доступным языком и предназначен для любителей, как начинающих, так и более опытных.**
- **148 страниц** и множество ценных практических советов и рекомендаций.
- **Обсуждение ключевых моментов, определяющих успех винного приключения.**
- **Набор 25 специально подобранных** и проверенных рецептов отличных домашних фруктовых, виноградных, цветочных вин, а также медовухи и сидра.

Без преувеличения можно утверждать, что вино - это самый благородный напиток в мире, который стал неотъемлемой частью нашего образа жизни и культуры в широком смысле этого слова. Вино - как и музыка,

литература или театр – дает те особые впечатления и эмоции, которые разжигают либо успокаивают чувства, пробуждают воображение и побуждают к экзистенциальным размышлениям. Вино объединяет поколения, помогает в установлении контакта и углублении социальных связей.

Благодаря возможности использования новых сортов винограда, адаптированных к более сложным условиям выращивания, в различных регионах, в том числе с более холодным климатом, на приусадебных участках все чаще разбиваются великолепные большие, а также маленькие, но не менее очаровательные, виноградники. Живописным элементом ландшафта являются также фруктовые сады, в соответствии с извечным ритмом времен года, созревают соблазняющие своим богатством плоды - также идеальное сырье для изготовления вин и сидров.

Настоящее пособие адресовано виноделам-любителям, производящим продукции в небольших объемах. С учетом их интересов в книге представлено важнейшее исходное винное сырье, этапы процесса винификации, а также правила обращения с вином во время его созревания.

Давайте испытаем предложенные рецепты и создадим интересные, качественные напитки, чтобы получить незабываемые впечатления от дегустации вина, сидра или питного меда из собственного домашнего погреба.

доктор-инженер ЭВА КВАПИШ - биотехнолог, менеджер и бывший преподаватель вуза, специализирующийся на производстве ферментов и органических кислот, один из разработчиков технологической линии по производству винных дрожжей и питательных сред, горячий почитатель виноделия с большим опытом в области совершенствования энологических процессов.