

Browin Sušené kvasnice ENOVINI 7g

Cena: 55 Kč



Univerzální sušené droždí pro všechny druhy vín.

Jsou zvláště doporučovány pro vína z angreštů, hrušek, meruněk, jahod, obilovin, hloh, jablek, šípků, bílých a černých hroznů, rebarbory, rozinek, třešní, malin, maďarských švestek, černých, bílých a červených rybíz, borůvky, ostružiny, bezinky.

Enovini® je speciálně vybraná, perfektní směs dvou kmenů vinných kvasinek. Tyto kvasinky zajišťují rychlé a stabilní kvašení ve velmi širokém teplotním rozmezí a vysokou čistotu vína.

Enovini® se vyznačuje vysokou energií, díky níž jsou ideální pro opětovné kvašení - „nastavení“, když víno přestane růst před dosažením předpokládaných vlastností.

Hlavní rysy:

- aktivní suché droždí - snadné použití
- balení 7 g na 10-35 l
- teplota kvašení: 15-35 °C
- alkohol: až 18%
- další možnosti - s využitím médií: s vitamínem B1 a Kombi Vita

Používání:

Obsah sáčku smíchejte ve 100 ml převařené a ochlazené vody na 30 °C a ponechejte jej 20 minut při pokojové teplotě. Po uplynutí této doby se roztok nalije do fermentační nádoby nebo do demižonu s vínem.

Použití vinných kvasnic Enovini® je rychlé a stabilní kvašení v širokém teplotním rozmezí!

Složení: vinné kvasnice *Saccharomyces cerevisiae*, emulgátor: sorbitan monostearát.

Parametry

Hmotnost 7.00 g;kg