

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-winiarskie-enovini-baya-7-g-p-203938.html>



Drożdże Winiarskie Enovini Baya, 7 G'

Cena	6,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003751
Kod EAN	5908277708900
Producent	Browin

Opis produktu

Aktywne, suszone drożdże winiarskie Enovini® BAYA - do win białych i różowych - 18% na 10-35 L nastawu, 7g - idealne do restartu fermentacji. Niezastąpione w winiarstwie - Enovini® BAYA to specjalnie wyselekcjonowany szczep szlachetnych drożdży klasy premium. Pozwala na wykonanie we własnym domu zarówno win białych, jak i różowych. Szybka i stabilna fermentacja - szlachetne, suszone drożdże zawarte w Enovini® BAYA idealnie sprawdzą się nawet w trudnych warunkach. Wykorzystać możesz je także do restartu fermentacji. Na 10-35 L - jedno opakowanie Fermivin LS2 o gramaturze 7 g wystarczy na przygotowanie, aż do 35 L aromatycznego domowego wina, którym zachwycić się będzie Twoja cała rodzina! Proste w użyciu - drożdże są niezwykle proste w użyciu, zakres temperatur do fermentacji to 8-32°C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim winie, może sięgnąć nawet 18%! Pełnia możliwości - drożdże Ciderini Sweet w połączeniu pożywką z witaminą B1 i Kombi Vita, które znajdziesz w naszej ofercie, pozwolą Ci na wykorzystanie możliwości drożdży w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych trunków! Chcesz zacząć swoją przygodę z domowym winiarstwem? Robisz własne domowe trunki i szukasz produktów wysokiej jakości? Polecamy Ci nasze szlachetne drożdże klasy premium - idealne do win białych i różowych. Polecane zwłaszcza do domowego wyrobu trunków z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych winogron, rabarbaru, rodzynek. Enovini® BAYA, czyli cenione bayanusy, to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży, pozwalający uzyskać wino o intensywnym aromacie owoców, bogatym smaku oraz doskonałej klarowności. Enovini® BAYA zapewniają szybką, wydajną i stabilną fermentację w bardzo szerokim zakresie temperatur i nawet w trudnych warunkach. Idealnie nadają się do restartu fermentacji - ruszenia nastawu, kiedy wino przestanie pracować przed osiągnięciem zakładanych właściwości. Produkt niezwykle prosty w użyciu. Jedno opakowanie 7g wystarczy na wykonanie od 10 do 35 L nastawu. Drożdże są krioofilne i pracują w niskich temperaturach (od 8°C). Są więc idealne do fermentacji w czasie chłodnych pór roku, w piwnicach, a zakres temperatur fermentacji to 8-32°C, z możliwością osiągnięcia nawet 18% alkoholu! Przy wykorzystaniu pożywek z witaminą B1 oraz Kombi Vita dostępnych w naszej ofercie możesz zagwarantować sobie pełnię możliwości oferowaną przez drożdże! Sposób użycia: Zawartość saszetki wymieszaj w 100 ml wody przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C, całość pozostaw na 20 min w temperaturze pokojowej. Po tym czasie roztwór wlej do pojemnika fermentacyjnego lub balonu z nastawem wina. **Składniki:** : drożdże winiarskie *Saccharomyces bayanus*, emulgator: monostearnian sorbitolu. Uwaga: opakowanie wykorzystaj w całości.