

Link do produktu: <https://rafex.eu/enovini-bio-ekologiczne-drozdze-winiarskie-7-g-p-203928.html>



Enovini Bio - Ekologiczne Drożdże Winiarskie 7 G

Cena	12,50 zł
Numer katalogowy	RAFEX003741
Kod EAN	5904816002218
Producent	Browin

Opis produktu

Certyfikowane, ekologiczne BIO drożdże – produkt wyhodowany na substratach pochodzących z rolnictwa ekologicznego. Do win czerwonych i białych – drożdże Enovini BIO nadają się do fermentacji win z owoców jasnych i czerwonych. Wysoka tolerancja na alkohol – drożdże fermentują nawet do 16 % obj. Gotowe do użycia w 20 minut – drożdże nie wymagają wstępnego namnażania, wystarczy dodać je do wody i odczekać określony czas. Na 25 L nastawu – jedna saszetka wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu winiarskiego. Enovini BIO to pierwsze na rynku ekologiczne drożdże winiarskie w jednostkowych opakowaniach, przeznaczone dla domowych winiarzy. To produkt otrzymany na bazie surowców pochodzących z ekologicznego rolnictwa. Drożdże przeznaczone są do fermentacji win białych i czerwonych do 16 %. Świetnie sprawdzają się do win np.: z winogron, porzeczek, aronii, wiśni, jabłek i innych owoców. Enovini BIO to aktywne suszone drożdże winiarskie, które nie wymagają wstępnego namnażania (przygotowania matki drożdżowej), po dodaniu do wody i odczekaniu 20 min, drożdże dodać można do nastawu. Produkt jest bardzo prosty w użyciu. Opakowanie 7 g drożdży wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu. Dopuszczone zgodnie z prawem i przepisami obowiązującymi obecnie w UE. Sposób użycia: Zawartość torebki wymieszaj w 100 ml wody, przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C. Całość pozostaw na 20 min i po tym czasie wlej do balonu z nastawem na wina. **Składniki:**

: drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae* Masa netto: 7 g