

Browin Vinné kvasnice Enovini BAYA 7g

Cena: 55 Kč



Vzácné prémiové kvasinky - ideální pro bílá a růžová vína.

Jsou zvláště doporučovány pro vína z angreštů, hrušek, meruněk, jahod, obilovin, hlohu, jablek, divoké růže, bílých hroznů, rebarbory, rozinek.

Enovini® BAYA nebo oceněné „bayanusy“, jsou speciálně vybraný kmen kvasinek, který vám umožní získat víno s intenzivní ovocnou vůní, bohatou chutí a vynikající čistotou. Enovini® BAYA poskytuje rychlé, účinné a stabilní kvašení ve velmi širokém teplotním rozmezí a dokonce i v obtížných podmínkách. Jsou ideální pro opětovné kvašení - nastavení, když víno přestane růst před dosažením předpokládaných vlastností.

Hlavní rysy:

- aktivní suché droždí - snadné použití
- balení 7 g pro 10-35 l vína
- teplota kvašení: 8-32°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.

Složení: Saccharomyces bayanus wine kvasnice, emulgátor: sorbitol monostearát.

Parametry

Hmotnost 7.00 g/kg