

# Drożdże winiarskie ENOVINI®

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Specjalnie wyselekcjonowana doskonała mieszanka dwóch szczepów drożdży winiarskich, odpowiednia także do restartu fermentacji
- ✓ Szybka i stabilna fermentacja w szerokim zakresie temperatur
- ✓ Wysoka flokulacja po fermentacji, szybka sedymentacja, wysoka klarowność wina

No 400300



## Charakterystyka

- zakres temperatur: 15 – 35 °C
- tolerancja na alkohol: ≥ 18% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: ≥ 6 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych
- brak produkcji SO<sub>2</sub> i H<sub>2</sub>S
- szybka fermentacja
- niskie zapotrzebowanie na azot
- ograniczają wzrost drożdży dzikich

## Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych, szczególnie jabłek, gruszek, truskawek, pomarańczy
- 100 – 300 ppm (10-30 g/hL)

## Opakowania

- 7 g, 100 g, 500 g

...bo domowe jest lepsze!