

Drożdże winiarskie ENOVINI® WS

(*Saccharomyces cerevisiae*)

- ✓ Specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich zapewniający dobrą ekstrakcję tanin i pigmentów oraz wysoką produkcję polisacharydów
- ✓ Dobra flokulacja po fermentacji, stabilność pigmentów i aminokwasów
- ✓ Sprzyja fermentacji jabłkowo-mlekowej (MLF)
- ✓ Umożliwia uzyskanie łagodnego, zrównoważonego wina o wyraźniejszej nucie owocowej

No 400310



Charakterystyka

- zakres temperatur: 15 – 30 °C
- tolerancja na alkohol: ≥ 13% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: ≥ 8 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych
- brak negatywnych produktów ubocznych
- niska produkcja piany
- dobre tempo fermentacji
- umiarkowane zapotrzebowanie na azot

Zastosowanie

- drożdże zalecane do win gronowych czerwonych, jak i różowych i białych
- 100 – 300 ppm (10-30 g/hL)

Opakowania

- 7 g, 100 g, 500 g

...bo domowe jest lepsze!