

# Drożdże winiarskie ENOVINI® BAYA

(*Saccharomyces bayanus*)

- ✓ Specjalnie wyselekcjonowane uniwersalne drożdże winiarskie odpowiednie także do restartu fermentacji
- ✓ Odpowiednie w niekorzystnych warunkach fermentacji np. niskiej temperaturze
- ✓ Wysoka flokulacja po fermentacji, szybka sedymentacja, co skutkuje wysoką klarownością wina



## Charakterystyka

- zakres temperatur: 8 – 32 °C
- tolerancja na alkohol: ≥ 18% (v/v)
- niska produkcja kwasów lotnych
- oporność na SO<sub>2</sub>
- niskie zapotrzebowanie na azot
- szybka fermentacja

## Zastosowanie

- drożdże uniwersalne do win gronowych i owocowych
- 10-30 g/hL

## Opakowania

- 7 g, 100 g, 500 g

...bo domowe jest lepsze!