

**ENARTIS** to firma z ponad 80 letnią tradycją w produkcji najwyższej jakości akcesoriów dla winiarstwa, winiarstwa przemysłowego jak i domowego. Zapraszamy do zapoznania się z tymi wyjątkowymi produktami, które specjalnie dla polskich Winiarzy sprowadzamy z Włoch.



	Rodzaj drożdży z serii ENARTIS Ferm					Niemieckie drożdże ERBSLÖH	
	Aroma White	Ezferm	RedFruit	ES Perlage	SC	Riesling	PinoType
Gatunek drożdży	<i>S. Cerevisae</i>	<i>S. Bayanus</i> + <i>S. Cerevisae</i>	<i>S. Cerevisae</i>	<i>S. Cerevisae</i> + <i>S. Bayanus</i>	<i>S. Cerevisae</i>	<i>S. Cerevisae</i>	<i>S. Cerevisae</i>
Zakres temperatur fermentacji	15°C – 24°C	12°C – 34°C	14°C – 34°C	10°C – 30°C	18°C – 32°C	15°C – 22°C	17°C – 22°C
Lag Phase*	średnia	krótka	krótka	krótka	średnia	średnia	średnia
Szybkość fermentacji	normalna	duża	duża	średnia	średnia	średnia	średnia
Tolerancja alkoholu	15%	17%	16%	17%	13%	13%	14%
Killer Factor*	killer	killer	killer	killer	nie		
Zapotrzebowanie na tlen	średnie	niskie	wysokie	niskie	średnie	średnie	średnie
Zapotrzebowanie na pożywkę	średnie/wysokie	średnie/niskie	wysokie	niskie	średnie/niskie	normalne	normalne
Produkcja Glycerolu ok.:	7,5g/l	9g/l	8g/l	8g/l	9g/l	b.d.	b.d.
Wprowadza fermentację Malolactic			♥♥♥				
ZASTOSOWANIE	Świeże, białe wina	♥♥♥		♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	
	Białe przeznaczone na dojrzewanie			♥♥♥		♥♥♥	
	Różowe	♥♥♥		♥♥♥	♥♥♥	♥	♥♥
	Świeże, czerwone wina	♥♥	♥	♥♥♥		♥	♥♥♥
	Czerwone przeznaczone na dojrzewanie		♥♥	♥♥			♥♥♥
	Wina z suszonych owoców		♥♥♥				
	Musujące	♥	♥♥		♥♥♥		
	RESTART win		♥♥♥				

\*Lag Phase - Początkowa faza rozwoju, w którym liczba komórek pozostaje na stosunkowo stałym poziomie do szybkiego wzrostu.

\* Killer Factor - Zdolność drożdży do dominacji nad naturalną florą bakteryjną.

Restart - Zapoczątkowanie nowej fermentacji po tym jak wino przestało "pracować"

Aktywne drożdże winiarskie dostępne są w opakowaniach: 5g, 7g, 10g, 20g, 50g  
 5g do 25l  
 7g do 25 - 30l  
 10g do 50l  
 20g do 100l  
 50g do 250l



**Sklep WinoHOBBY:**  
**22 741 31 30**