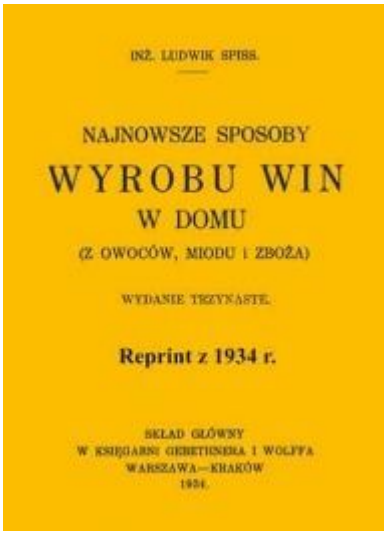
Sowa Sp. z o.o.
Ul. Raszyńska 13
Piaseczno



Najnowsze sposoby wyrobu win w domu. Reprint z 1934 r.

ISBN:	978-83-60660-40-9
Autor:	Spiss Ludwik Inż.
Format:	120x165
Wydawnictwo:	Sowa
Liczba stron:	82
Rok wydania:	2010
Oprawa:	Miękka
Język:	polski
EAN:	9788360660409
Typ:	wyczerpane

Cena brutto: **21,00 PLN**

Najnowsze sposoby wyrobu win w domu (z owoców, miodu i zboża) ? reprint wydania z 1934 r. Niniejsza publikacja zawiera przepisy wyrobu wina ze wszystkich owoców oraz wiele cennych informacji.

Spis rzeczy:
Wstęp (Co to jest wino? Dlaczego powinniśmy produkować wina owocowe? Czy wino jest napojem zdrowym?)
Co należy przygotować przed przystąpieniem do wyrobu wina?
Co to są drożdże winne i jak się je wyrabia?
Jakie czynności spełniają drożdże winne?
Co to są pożywki dla drożdży?
Zasady wyrobu wina.
Fermentacja Farbowanie wina.
Dojrzewanie wina.
Butelkowanie.
Wstrzymanie fermentacji.
Siarkowanie win i naczyń.
Klarowanie wina.
Filtrowanie wina.
Przepisy szczegółowe (na wszystkie owoce).
Łatwe sposoby badania moszczu i wina.
Wady i choroby wina.
Ocet winny.
Napoje zdrowotne.
Szampan.
Pytania.