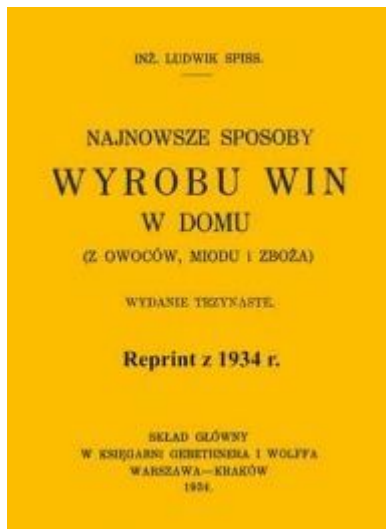




Najnowsze sposoby wyrobu win w domu. Reprint z 1934 r.

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.