

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/klarowin-2-srodek-klarujacy-p-1256.html>



Klarowin 2 - środek klarujący

Numer katalogowy	BR-401620
Kod producenta	BR-401620
Kod EAN	5904816015768

Opis produktu

- **Do klarowania soków, moszczów i win** - Klarowin 2 - żelatyna kwasowa to środek efektywnie usuwający zmętnienia w różnych napojach.
- **Do płynów różowych i czerwonych** - Klarowin 2 usuwa głównie zmętnienia barwnikowe i garbnikowe obecne zwłaszcza w winach różowych i czerwonych.
- **Na 30 - 50 L** - opakowanie produktu wystarcza na wyklarowanie 30 - 50 L moszczu czy wina w zależności od zastosowanej dawki.
- **Efekt klarowania po tygodniu** - działanie środka Klarowin 2 zaobserwujesz już w ciągu 7 dni w postaci osadu opadającego na dno naczynia.
- **Prosty w użyciu** - odpowiednią dawkę Klarowinu 2 wystarczy dodać do 100 ml wody, dokładnie wymieszać, następnie wlać do klarowanego płynu.

Klarowin 2 to skuteczny środek klarujący do win i soków. W jego skład wchodzi żelatyna kwasowa (naładowana dodatnie), która po napęcznieniu w wodzie wykazuje silne właściwości adsorpcyjne. Wiąże w swej strukturze różnego typu substancje naładowane ujemnie, głównie zmętnienia barwnikowe i garbnikowe powodując ich osadzanie na dnie naczynia. W wyniku reakcji powstają duże, łatwo opadające cząstki, które dodatkowo skupiają i ściągają białka (naładowane dodatnie). Stosowany głównie do soków i win czerwonych.

Opakowanie wystarcza nawet na 50 L klarowanego napoju.

Sposób użycia:

Odpowiednią porcję Klarowinu wsyp do 100 ml wody i dobrze wymieszaj. Tak sporządzoną mieszaninę pozostaw na dobę sporadycznie mieszając. Po tym czasie roztwór wlej do klarowanego płynu. Efekt widoczny powinien być po ok. tygodniu w formie opadającego na dno osadu.

UWAGA: Należy pamiętać, aby nie przedawkować środków klarujących. W zbyt dużej dawce mogą one spowodować wtórne zmętnienia lub zmianę barwy naszego wina.

Składniki: żelatyna kwasowa

Masa netto: 7 g

Wymiary: Poniższe wymiary dotyczą opakowania.