

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/klarowin-srodek-klarujacy-10-g-p-1257.html>



## Klarowin - środek klarujący 10 g

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-401600</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-401600</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816014303</b> |

### Opis produktu

- **Do klarowania win i soków** - zawiera bentonit (naładowany ujemnie) wykazujący silne właściwości adsorpcyjne
- **Idealny do win białych i różowych** - tworzy osad łatwy do sączenia
- **Wydajny** - opakowanie 10 g wystarcza na klarowanie do 10 L wina lub soku
- **Łatwy w użyciu** - wymieszaj Klarowin w 100 ml wody, odstaw na dobę, a następnie dodaj do wina lub soku
- **Klarowne wino w tydzień** - efekt widoczny już po ok. 7 dniach, w formie opadającego na dno osadu

Chcesz cieszyć się klarownym winem lub sokiem owocowym? Wykorzystaj Klarowin - skuteczny środek klarujący do win i soków przeznaczony szczególnie do win białych i różowych. Jedno opakowanie o gramaturze 10 g wystarcza na 10 L wina lub soku i zawiera w składzie bentonit (naładowany ujemnie), który po napęcznieniu w wodzie wykazuje właściwości adsorpcyjne. Wiąże w swej strukturze różnego typu substancje naładowane dodatnio, głównie białka, jony metali, powodując ich osadzanie na dnie naczynia. Delikatnie zwiększa zasadowość wina. Tworzący się osad jest mało zbity i delikatny, łatwy do sączenia.

#### Uwaga!

Środek stosujemy dopiero po całkowitym zakończeniu procesu fermentacji! W innym przypadku proces klarowania nie przebiegnie prawidłowo i nie nastąpi efekt koagulacji.

Domowe wino nie zawsze jest klarowne, dlatego potrzebne może być klarowanie. Niestety nigdy nie możemy być do końca pewni, czy mamy do czynienia ze zmętnieniami spowodowanymi przez cząsteczki naładowane dodatnio (np. białka), czy ujemnie (np. polifenole) lub inne związki pochodzenia organicznego. Zanim zastosujemy konkretny środek klarujący, warto zrobić próbki na małej próbce wina (ok. 1 L). Pozwolili nam to dobrać właściwy środek klarujący. Proces klarowania trwa zazwyczaj około tygodnia. Należy również pamiętać aby nie przedawkować środków klarujących. W zbyt dużej dawce mogą wystąpić wtórne zmętnienia lub spowodujemy zmianę barwy naszego wina.

#### 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.

#### Składniki:

bentonit

#### Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.