

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/klarowin-turbo-spirit-25-l-65-g-browin-p-800.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Klarowin Turbo Spirit 25 L - 65 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405101
Kod producenta	405101
Kod EAN	5908277718961
Producent	Browin

Opis produktu

- **Do nastawów cukrowych i zacierów** - dwuskładnikowy, wydajny, skuteczny i szybko działający środek do klarowania Klarowin Turbo Spirit skutecznie usuwa zmętnienia i pozostałości po zakończonej fermentacji, które mogą negatywnie wpłynąć na końcowy produkt.
- **Bez wpływu na smak** - Klarowin Turbo Spirit to neutralny środek, którego użycie nie wpływa na końcowy smak przygotowywanego alkoholu.
- **25 L w 24 godziny** - Klarowin zachwyci Cię szybkością działania - do usunięcia zmętnień po fermentacji wystarczy mu jedynie doba! Jedno opakowanie 65 g wystarczy zaś na sklarowanie, aż 25 L płynu!
- **Dwuskładnikowy** - na uznanie zasługuje fakt, że Klarowin Turbo Spirit to jedynie dwa składniki: A - kieselsoł (roztwór krzemionki) oraz składnik B - roztwór chitozanu. Wybierając nasz produkt, wiesz więc dokładnie, co dodajesz do swoich domowych wyrobów!
- **Działa na zasadzie koagulacji** - środek podczas procesu całkowicie osadza się na dnie naczynia, ściągając zmętnienia i nie wchodząc w reakcję z zacierem. Dzięki temu nie wpływa on na smak i zapach, a także nie pozostaje w finalnym produkcie, który spożywamy.

Dwuskładnikowy, wydajny, skuteczny i szybko działający środek do klarowania zacieru. Usuwa zmętnienia i pozostałości po zakończonej fermentacji, które mogą negatywnie wpłynąć na końcowy produkt i spowodować wystąpienie niepożądanego drożdżowego posmaku. Klarowin Turbo Spirit idealnie nadaje się do klarowania nastawów cukrowych i zacierów, bez wpływu na smak końcowy alkoholu. Jedno opakowanie o gramaturze 65 g wystarczy na sklarowanie, aż 25 L płynu, a czas, jaki produkt potrzebuje na to, to jedynie... 24 godziny! Wyróżnikiem Klarowinu Turbo Spirit jest prosty skład z jedynie dwóch składników: A - kieselsoł (roztwór krzemionki) oraz składnik B - roztwór chitozanu.

Sposób użycia:

Po zakończeniu fermentacji płyn należy zlać znad osadu, dokładnie odgazować (nadmiar CO2 spowodowałby wydłużenie czasu klarowania). Dodać składnik A w ilości proporcjonalnej do ilości klarowanego płynu (zawartość wystarcza max. na 25 L płynu). Następnie delikatnie wymieszać przez 10 s i odstawić na 1 godz. Po tym czasie dodać składnik B w ilości proporcjonalnej do ilości płynu. Delikatnie wymieszać przez ok. 10 s. Całość pozostawić na ok. 24 godz.

Składniki:

woda, kwas krzemowy, kwas jabłkowy, chitozan (ze skorupiaków), substancja konserwująca: pirosiarczyny sodu (siarczyny).

Uwaga!

W sezonie zimowym i letnim w czasie temperatur ekstremalnych produkt dostępny wyłącznie przy opcji dostawy z odbiorem osobistym.

Wymiary opakowania:

długość: 11 cm

szerokość: ok 1,4 cm

wysokość: 16,5 cm.