

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/klarowin-turbo-zol-krzemionkowy-zelatyna-browin-p-803.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Klarowin Turbo - zol krzemionkowy + żelatyna Browin

Cena brutto	14,00 zł
Cena netto	11,38 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	401610
Kod producenta	401610
Kod EAN	5904816916065
Producent	Browin

Opis produktu

- Zapewnia bardzo dobrą efektywność w klarowaniu, 24
- Uniwersalny zestaw do klarowania win czerwonych i białych
- Wydajny zestaw pozwoli na sklarowanie do 50 L wina
- Kupując zestaw jesteś w stanie dobrać najbardziej optymalny środek klarujący
- Zawiera zol krzemionkowy 35ml oraz żelatynę kwasową 7g

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 próbkę 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:

Wino po zakończeniu fermentacji i zlanu z nad osadu drożdży, delikatnie wymieszaj celem usunięcia resztek gazu. Do wina dodaj zol krzemionkowy w ilości 7 ml na 10 L wina i dokładnie wymieszaj. Następnie dodaj żelatynę rozpuszczoną uprzednio w 50 ml ciepłej wody. Dawka żelatyny: 1,4 g (pół łyżeczki od herbaty) na 10 L wina. Całość wymieszaj. Klarowane wino pozostawić w temp. 15-20°C na 24 godziny. Po pełnym wyklarowaniu wino zlej z nad osadu.

Uwaga:

Zol dodaje się do wina zawsze przed żelatyną.

Składniki:

zol krzemionkowy 35 ml, żelatyna kwasowa 7g.

Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.