



Pektoenzym

Cena	6,00 zł
Numer katalogowy	P1-401400
Kod producenta	P1-401400
Kod EAN	5904816014259

Opis produktu

- **Łatwiejsze tłoczenie soków** - pektoenzym powoduje rozluźnienie struktury owoców
- **Dodanie pektoenzymu** - ułatwia późniejsze klarowanie wina po zakończeniu fermentacji.
- **Wydajny** - opakowanie 10 ml wystarcza na ok. 50 kg owoców
- **Fiolka z zamknięciem** - pozwala na przechowywanie produktu i późniejsze użycie niezużytej reszty.
- **Prosty w użyciu** - rozrób w 100 ml wody, zalej owoce według wskazań na opakowaniu, wymieszaj i odstaw

Domowe winiarstwo: tłoczenie soków do nastawu oraz zmniejszanie lepkości płynu, co wspomaga klarowanie, a także tłoczenie soków pod napoje jeszcze nigdy nie było takie proste! Pektoenzym to preparat enzymatyczny ułatwiający uzyskanie soku z owoców poprzez rozluźnienie ich struktury, co w późniejszych etapach sprzyja również dobremu klarowaniu się płynu. Jedno opakowanie 10 ml wystarcza na ok. 50 kg owoców - nie musisz jednak używać całego opakowania na raz! Zaletą tego produktu jest bowiem to, że utrzymuje on stałą aktywność do użycia w ciągu całego okresu przydatności przy przechowywaniu w temperaturze pokojowej, co ułatwia wygodne opakowanie czyli fiolka z zamknięciem. Użycie pektoenzymu jest niezwykle proste, a efekty przejdą Twoje oczekiwania! Ciesz się pełnym w smaku i aromacie winem o klarownej barwie i wykorzystaj owoce w 100% bez marnowania zawartego w nich cennego soku! Pektoenzym rozkłada pektyny zawarte w owocach, co za tym idzie zmniejsza lepkość płynu, wpływa pozytywnie na proces klarowania po fermentacji.

Sposób użycia:

Rozdrobnione owoce zalej niewielką ilością wody (1-2 L na 10 kg owoców) o temperaturze 40C dla owoców jagodowych i 80C dla jabłek, gruszek, śliwek, pigwy. Gdy temperatura masy owoców spadnie do 40C dodaj do nich pektoenzym rozrobiony w 100 ml wody o temp. pokojowej. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem w chłodnym miejscu na 9-15 godz. Po tym czasie tłocz sok.

Składniki:

enzym pektolityczny

Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.