

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/vinistart-complex-20-g-p-2748.html>



Vinistart Complex, 20 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 3,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-400401 |
| Kod producenta | P1-400401 |
| Kod EAN | 5908277715731 |

Opis produktu

- **Niezastąpiony w winiarstwie, łatwy w użyciu** — Vinistart Complex polecany jest do fermentacji w miazdze (z owocami). Stanowi wyjątkowe połączenie szczepu szlachetnych drożdży, specjalnie dobranych pożywek z solami mineralnymi i witaminami oraz Pektoenzymu, dzięki czemu gwarantuje szybką fermentację oraz wspaniały bukiet wina.
- **Do nastawów owocowych** — Vinistart Complex najlepiej sprawdzi się fermentacji win z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu, tarniny.
- **Na 10 - 25 L wina** — jedno opakowanie Vinistart Complex o gramaturze 20 g wystarczy na przygotowanie, od 10 do 25 L Twoich ulubionych białych i czerwonych win owocowych. Uwaga! Opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu!
- **Do 17% alkoholu** — Vinistart Complex gwarantują Ci szybki proces fermentacji! Temperatura zalecana do przebiegu tego procesu to 15-30C, a alkohol, który uzyskasz w Twoim winie, może sięgnąć nawet 17%!
- **Pełnia możliwości** — Vinistart Complex w połączeniu z pożywką i witaminami i solami mineralnymi pozwoli Ci na wykorzystanie możliwości w 100%, dzięki czemu będziesz cieszył się jeszcze pełniejszym smakiem i aromatem swoich domowych trunków!

Jesteś domowym winiarzem? Koniecznie poznaj nasz produkt Vinistart Complex polecany do fermentacji w miazdze (nie musisz już tłoczyć soku z owoców, wystarczy dodanie nadgniecionych owoców bez pestek!).

Produkt sprawdzi się do produkcji win białych oraz czerwonych m.in. z agrestu, gruszek, moreli, truskawek, zbóż, głogu, jabłek, dzikiej róży, białych i czarnych winogron, rabarbaru, rodzynek, czereśni, wiśni, malin, śliwek renklod i węgierek, jeżyn, czarnych, białych i czerwonych porzeczek, czarnych jagód, czarnego bzu, tarniny.

Vinistart Complex sprawdzi się jednak nie tylko u osób, które chcą zacząć przygodę z winem, ale również dla bardziej zaawansowanych osób, które chciałyby przygotować swoje domowe brandy!

Połączenie szczepu szlachetnych drożdży winiarskich, specjalnie dobranych pożywek z solami mineralnymi i witaminami oraz Pektoenzymu gwarantuje sukces w przygotowywaniu domowych trunków.

Produkt jest więc wygodny, prosty w użyciu i nie wymaga dobierania żadnych dodatków!

Drożdże winiarskie gwarantują szybką fermentację oraz wspaniały bukiet wina. Sole mineralne są cennym źródłem azotu i fosforu dla drożdży winiarskich, a witaminy pełnią funkcję aktywatora fermentacji i wpływają korzystnie na smak oraz aromat wina.

Pektoenzym rozkłada pektyny występujące w owocach, dzięki czemu łatwiej uwalnia się z nich sok oraz zmniejsza się lepkość wina, co znacznie wspomaga późniejszy proces klarowania.

Sposób użycia

Zawartość saszetki wsyp do 100-200 ml przegotowanej wody o temperaturze pokojowej i pozostaw na 15 minut. Rozdrobnione owoce umieść w pojemniku fermentacyjnym i zalej je niewielką ilością wody (1-2 L na 10 kg owoców). Następnie upewnij się, że owoce mają temperaturę pokojową i dodaj uwodniony Vinistart Complex, uzupełnij wodą do pożądanej objętości, wymieszaj i pozostaw do fermentacji. Polecany czas fermentacji w miazdze to 1-2 tygodnie. Po tym czasie odciśnij wyłoki owoców, a moszcz pozostaw do dalszej fermentacji.

Składniki:

drożdże winiarskie *Saccharomyces cerevisiae*, wodorofosforan (V) diamonu, pektynaza, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy), emulgator: monostearynian sorbitolu.

Uwaga!

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 0,5 cm

wysokość 16 cm.