



---

### **Składniki drożdży z pożywką:**

drożdże [drożdże winiarskie *S. cerevisiae*, emulgator: monostearnian sorbitolu], wodorofosforan diamonu, witamina B1.

### **Sposób użycia:**

Zawartość torebki z suszem owocowym oraz 2 kg cukru wsyp do 10 L wody o temperaturze 85C i mieszaj przez 3 min, utrzymując podaną temperaturę. Po tym czasie całość przelej do pojemnika fermentacyjnego i ostudź do temperatury pokojowej. Następnie dodaj zawartość małej saszetki z drożdżami winiarskimi i pożywką. Prowadź fermentację przez tydzień, a następnie odcedź nastaw przez sitko. Dodaj 0,5 kg cukru i prowadź fermentację przez jeden miesiąc. W celu wzbogacenia charakteru wina dodaj 1 g taniny do win czerwonych lub białych (lub napar z 2 torebek czarnej herbaty).

**Jeżeli chcesz otrzymać wino bardziej intensywne**, przygotuj je zgodnie z przepisem powyżej, ale używając 1,6 kg i 8 L wody, a następnie po tygodniu dodaj 0,4 kg cukru i poczekaj do zakończenia fermentacji.

Koniec fermentacji ustalisz za pomocą [cukromierza](#). Sprawdzaj poziom cukru przez kilka kolejnych dni. Jeżeli wartość cukru nie będzie spadać, uznaj to za sygnał, że fermentacja się zakończyła. A Ty możesz zacząć kolejny etap.

### **Klarowanie:**

Odstaw wino do wyklarowania, najlepiej w chłodne miejsce. Kiedy patrząc pod światło na wlane do kieliszka trunki zobaczysz, że wino nie jest mętne, możesz je zlać znad osadu. Najlepiej użyj wygodnego [syfonu automatycznego](#), który ogranicza zagrożenie w postaci cofnięcia się płynu i zmącenia osadu (posiada zaworek zwrotny).

**Jeżeli chcesz szybciej wyklarować** wino po fermentacji, użyj pirosiarczynu potasu w proporcji 0,8 g/8 L – porcję rozpuść w 50-100 ml wody, następnie dodaj do nastawu i dokładnie wymieszaj. Roztwór pirosiarczynu potasu jest nietrwały, dlatego przygotuj go tuż przed jego użyciem. Ze względu na charakterystyczny, ostry zapach siarkowy, zaleca się stosowanie produktu wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

Po upływie doby dodaj Klarowin 2 w proporcji 1,9 g/8 L – odważoną ilość Klarowinu 2 rozpuść w 50 ml wody i dodaj do wina. Dokładnie wymieszaj. Efekt widoczny powinien być po ok. tygodniu, w formie opadającego na dno osadu.

**Polecamy również dwa inne zestawy na wino 4 PORY ROKU: [z maliną](#) i [z żurawiną](#).**

-

### **Wymiary opakowania:**

- długość: 13 cm
- szerokość: ok. 4 cm
- wysokość: 22 cm