

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-wino-4-pory-roku-z-malina-browin-p-1553.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw na wino 4 PORY ROKU - z Maliną Browin

Cena brutto	20,00 zł
Cena netto	16,26 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	400001
Kod producenta	400001
Kod EAN	5908277717735
Producent	Browin

Opis produktu

Zestaw na wino 4 PORY ROKU - z Maliną, na 10 L - susz owocowo-kwiatowy i mieszanka drożdży winiarskich z pożywką.

- **Do przygotowania o każdej porze roku** - susz fermentować możesz nawet wiosną czy zimą kiedy ciężko o świeże owoce!
- **Wino z malin** - zestaw zawiera naturalne, suszone składniki takie jak maliny, jabłka, aronię czy kwiaty hibiskusa.
- **Na 10 L wina** - zestaw jest bardzo wydajny 100 g suszu + 5 g drożdży z pożywką wystarcza aż na 10 L nastawu.
- **Do 17 %** - dodając do nastawu ilość cukru podaną w instrukcji uzyskasz mocne wino 17%. Jeśli wolisz winna lekkie, do nastawu możesz dodać mniej cukru.
- **Łatwe i szybkie** - przygotowanie wina z zestawem 4 PORY ROKU jest banalnie proste i już po 5 tygodniach wino jest gotowe do spożycia.

Jeśli wpadłeś na pomysł robienia wina zimą lub wiosną kiedy brakuje świeżych owoców lub latem nie chcesz bawić się w ich obróbkę mamy rozwiązanie!

4 PORY ROKU - z maliną to zestaw do wyrobu wina zawierający odpowiednio dobrany susz owocowo-kwiatowy i mieszankę drożdży winiarskich z pożywką. Od teraz każda pora roku będzie idealna na przygotowanie wybornych domowych nastawów.

Opakowanie o gramaturze 105 g zawiera 100 g specjalnie dobranych składników suszu (jabłko, owoce aronii, kwiat hibiskusa, owoce maliny, aromat) oraz 5 g wysokiej jakości drożdży z pożywką. Zestaw wystarcza na przygotowanie 10 L aromatycznego i zachwycającego swym smakiem wina fermentującego nawet do 17 %.

Niezwykle prosty sposób użycia zestawu sprawia, że to również świetny wybór dla osób stawiających pierwsze kroki jako domowi winiarze. Do składników zestawu wystarczy jedynie dodać wodę, cukier i pozostawić nastaw w temperaturze pokojowej.

Dobra wiadomość dla niecierpliwych - degustacji wina przy optymalnych warunkach fermentacji dokonać można już po 5 tygodniach.

Składniki suszu:

jabłko, owoce aronii, kwiat hibiskusa, owoce maliny, aromat.

Składniki drożdży z pożywką:

drożdże [drożdże winiarskie *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu], wodorofosforan (V) diamonu, witamina B1.

Sposób użycia:

Zawartość torebki z suszem owocowym oraz 2 kg cukru wsyp do 10 L wody o temperaturze 85°C 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).

Polecamy pozostałe zestawy na wino **4 PORY ROKU** z [dziką różą](#) i [żurawiną](#).

Wymiary opakowania:

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