

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-na-wino-4-pory-roku-zurawina-p-2747.html>



## Zestaw na wino 4 PORY ROKU – Żurawina

Cena	<b>20,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-400003</b>
Kod producenta	<b>P1-400003</b>
Kod EAN	<b>5908277717759</b>

### Opis produktu

Zestaw na wino 4 PORY ROKU – z żurawiną, to susz owocowo-kwiatowy i mieszanka drożdży winiarskich z pożywką, dzięki której przygotujesz 8-10 L pysznego, aromatycznego wina.

- **Do przygotowania o każdej porze roku** – wino z suszu możesz przygotować nawet wiosną czy zimą, kiedy ciężko o świeże owoce!
- **Wino z naturalną żurawinową nutą** – zestaw zawiera naturalne, suszone składniki, takie jak owoce żurawiny, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, owoce czarnego bzu, owoce czarnej porzeczki, skórka dzikiej róży.
- **Nawet na 10 L wina** – zestaw jest bardzo wydajny, 100 g suszu + 5 g drożdży z pożywką wystarczy Ci aż na 10 L nastawu.
- **Do 17%** – dodając do nastawu ilość cukru podaną w instrukcji, uzyskasz mocne wino (17%). Jeśli wolisz winna lekkie, dodaj mniej cukru.
- **Wino łatwe i szybkie** – przygotowanie wina z zestawem 4 PORY ROKU jest bardzo proste, a już po 5 tygodniach możesz się cieszyć trunkiem gotowym do spożycia.

Jeśli chcesz robić wina zimą lub wiosną, kiedy brakuje świeżych owoców lub też latem nie chcesz poświęcać czasu na obróbkę sezonowych darów natury, mamy praktyczne rozwiązanie!

4 PORY ROKU – z żurawiną, 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 oraz 5 g wysokiej jakości drożdży z pożywką. Zestaw wystarczy Ci na przygotowanie od 8 do 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 w domowym winiarstwie. 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 możesz już po 5 tygodniach.

#### Składniki suszu:

owoce żurawiny, kwiaty hibiskusa, owoce aronii, jabłka, owoce czarnego bzu, owoce czarnej porzeczki, skórka dzikiej róży,

---

koncentrat soku z aronii, aromat.

#### **Składniki drożdży z pożywką:**

drożdże [drożdże winiarskie *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian 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 wlaną do kieliszka trunek zobaczysz, że wino nie jest mętne, możesz je zlać nad 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 [dziką różą](#) i [maliną](#).**

#### **Wymiary opakowania:**

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