

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-winiarski-15-l-z-balonem-szklanym-browin-p-1552.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw winiarski 15 L z balonem szklanym Browin

Cena brutto	186,00 zł
Cena netto	151,22 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	400010
Kod producenta	400010
Kod EAN	5904816002270
Producent	Browin

Opis produktu

- **Na pierwsze i kolejne wina** - świetny wybór dla osób, które kiedykolwiek rozważały przygotowanie własnego domowego wina.
- **Kompletny zestaw** - aby rozpocząć fermentację, do zestawu wystarczy dodać owoce, wodę, ewentualnie cukier. Wszystkie inne potrzebne akcesoria i środki do fermentacji zawarte są w zestawie.
- **Do win białych, różowych i czerwonych** - niezależnie jakie owoce wybierzesz, dołączony do zestawu Vinistart Kompleks z pektoenzymem pozwoli przygotować Ci wyśmienite wino o mocy nawet do 17%.
- **Pomysł na niebanalny prezent, ciekawie zapakowany** - jeśli przy każdej kolejnej okazji zastanawiasz się co wręczyć komuś w prezencie, ten zestaw z pewnością zaliczyć można do ciekawych pomysłów na prezent na święta, urodziny, imieniny i inne okazje.
- **Zestaw na lata** - zawarte w zestawie akcesoria winiarskie jak: balon, korek, rurka fermentacyjna, areometr czy wężyk do ściągania wina, obsługiwane zgodnie z instrukcją posłużą na lata.

Jeśli jesteś wielbicielem wina, gorąco namawiamy do przygotowania go samodzielnie. Z tym kompletnym zestawem winiarskim przygotujesz pierwsze i kolejne wina domowe.

W wygodnym pudle znajdziesz balon do wina na (15 L) w koszu plastikowym, który ułatwia przenoszenie i zabezpiecza balon przed stłuczeniem. Do tego dołączony jest gumowy korek z otworem oraz nietłukąca rurka fermentacyjna z korkiem ochronnym.

Pirosiarczyn potasu do stabilizacji wina i płukania sprzętów winiarskich. Vinistart complex - kompleksowa mieszanka do fermentacji zawierająca drożdże winiarskie, idealnie dobrane pożywki oraz pektoenzym ułatwiający uzyskanie soku z owoców oraz wspomagający klarowanie wina.

Zawarty w zestawie multimierz pozwoli na pomiar stężenia cukru w nastawie i pozwoli zaplanować moc wina. Wężyk z zaciskiem umożliwi łatwe ściąganie wina znad osadu oraz zlewanie go do butelek.

Szczegółowa instrukcja zawiera informację o wszystkich etapach przygotowania domowego wina i przetłumaczona jest na trzy języki. Dzięki czemu zestaw ten świetnie sprawdzi się również dla obcokrajowców.

Ten wysokiej jakości zestaw ułatwi Ci pracę i sprawi, że przygotowanie wina przebiegnie bardzo sprawnie.

Jeśli jesteś już doświadczonym winiarzem domowym, swoją pasją możesz podzielić się z innymi i podarować taki kompletny zestaw w prezencie. To świetny pomysł na prezent z okazji świąt, z okazji urodzin, imienin czy dnia mężczyzny.

Z naszym zestawem winiarskim będziesz mieć wszystko, czego potrzebujesz do fermentacji swojego wina w zaciszu własnego

mieszkania.

Użytkowanie:

Mycie sprzętu:

Pamiętaj, że sprzęt winiarski, którego będziesz używać, powinien być dokładnie umyty. Zapobiegnie to zakażeniom, które mogłyby popsuć wino. Do przemywania sprzętu winiarskiego używaj roztworu pirosiarczynu potasu dołączonego do zestawu lub Oxi Turbo do dokupienia oddzielnie - sposób użycia zgodny z instrukcją na opakowaniu. Pamiętaj balonów i innych akcesoriów szklanych nie wolno myć gorącą wodą max. 50°C. Zbyt wysoka temperatura mogłaby spowodować pęknięcie szkła.

W skład zestawu wchodzi:

- balon do wina 15 L w koszu plastikowym
- korek do balonu Ø43 mm z zamknięciem
- rurka fermentacyjna z korkiem ochronnym
- Pirosiarczyn potasu 10 g - środek do stabilizacji moszczów i win oraz płukania sprzętu winiarskiego
- Vinistart Complex - połączenie szczepu szlachetnych drożdży, odpowiednich pożywek oraz pektoenzymu - naturalnego enzymu ułatwiającego uzyskanie soku z owoców oraz wspomagającego klarowanie wina
- Multimierz w probówce - areometr do kontroli stężenia cukru w nastawie i winie
- wężyk do obciążu wina z zaciskiem