

Link do produktu: <https://rafex.eu/klar-zyme-srodek-klarujacy-p-203965.html>

Klar-zyme - Środek Klarujący

Cena	12,50 zł
Numer katalogowy	RAFEX003778
Kod EAN	5908277712105
Producent	Browin

Opis produktu

Domowe wino nie zawsze jest klarowne, dlatego potrzebne może być klarowanie. Niestety nigdy nie możemy być do końca pewni, czy mamy do czynienia ze zmętnieniami spowodowanymi przez cząsteczki naładowane dodatnio (np. białka), czy ujemnie (np. polifenole) lub inne związki pochodzenia organicznego. Zanim zastosujemy konkretny środek klarujący, warto zrobić próbkę na małej próbce wina (ok. 1 L). Pozwolili nam to dobrać właściwy środek klarujący. Proces klarowania trwa zazwyczaj około tygodnia. Należy również pamiętać aby nie przedawkować środków klarujących. W zbyt dużej dawce mogą wystąpić wtórne zmętnienia lub spowodujemy zmianę barwy naszego wina. Klar-zyme to skuteczny preparat enzymatyczny o właściwościach pektolitycznych, mający dwa zastosowania. Może zostać dodany po zakończonej fermentacji służy do klarowania win, w szczególności śliwkowych, dyniowych, bananowych itp., a dodany przed fermentacją, zwłaszcza do nastawów ze śliwek, dyni czy bananów, ułatwia uzyskanie z nich soku. Kompleks enzymów zapewnia rozkład większości wysokocząsteczkowych związków pektynowych oraz skrobiowych powodujących zmętnienia. Istotne cechy: • Gramatura 10 ml • Na 50 L • Do klarowania wina • Zwiększa uzysk soku z tłoczenia Sposób użycia: Preparat przed użyciem rozcieńcz wodą w stosunku 1:10 i dodaj do moszczu lub wina. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem w ciepłym miejscu. W przypadku pozyskiwania soku z owoców na 1 dzień, a w celu wyklarowania wina na 5-7 dni, w zależności od ilości zmętnień w winie. Po tym czasie wyciśnij sok lub zlej wino znad osadu. Preparat najlepiej działa w temp. 30-35°C, a jego najwyższa aktywność występuje przy pH 4,5. **Składniki:**
: enzym pektolityczny Objętość: 10 ml