

Link do produktu: <https://rafex.eu/klarowin-turbo-zol-krzemionkowy-zelatyna-p-203083.html>



Klarowin Turbo - Zol Krzemionkowy + Żelatyna

Cena	21,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX002896
Kod EAN	5904816916065
Producent	Browin

Opis produktu

Zapewnia bardzo dobrą efektywność w klarowaniu, 24 Uniwersalny zestaw do klarownaia win czerwonych i białychWydajny zestaw pozwoli na sklarowanie do 50 L winaKupując zesatw jesteś w stanie dobrać najbardziej optymalny środek kalrującyZawiera zol krzemionkowy 35ml oraz żelatynę kwasową 7gDomowe 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 próbek 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.Sposób użycia:Wino po zakończeniu fermentacji i zlania znad osadu drożdży, delikatnie wymieszaj celem usunięcia resztek gazu. Do wina dodaj zol krzemionkowy w ilości 7 ml na 10 L wina i dokładnie wymieszaj. Następnie dodaj żelatynę rozpuszczoną uprzednio w 50 ml ciepłej wody. Dawka żelatyny: 1,4 g (pół łyżeczki od herbaty) na 10 L wina. Całość wymieszaj. Klarowane wino pozostawić w temp. 15-20°C na 24 godziny. Po pełnym wyklarowaniu wino zlej znad osadu.UWAGA: Zol dodaje się do wina zawsze przed żelatyną.**Składniki:**
: zol krzemionkowy, żelatyna kwasowaMasa netto: zol krzemionkowy 35 ml; żelatyna kwasowa 7 g