

Link do produktu: <https://rafex.eu/zestaw-na-wino-4-pory-roku-dzika-roza-p-203921.html>



Zestaw Na Wino 4 Pory Roku - Dzika Róża

Cena	27,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003734
Kod EAN	5908277717742
Producent	Browin

Opis produktu

Zestaw na wino 4 PORY ROKU - Dzika róża, na 10 L - wino z suszu kwiatowego i owocowegoDomowe wino nawet zimą - wykorzystaj susz zawsze wtedy, gdy nie masz pod ręką świeżych owoców!Dzika róża - odpowiednio dobrany susz owocowo-kwiatowy to gwarancja aromatycznego i pysznego winaWydajne opakowanie - 100 g suszu + 5 g drożdży z pożywką wystarcza na 10 L nastawuProstota przygotowania - woda + cukier + zestaw 4 pory roku = 10 L aromatycznego i pysznego wina**Składniki:**

suszu: skórka dzikiej róży, jabłko, kwiat hibiskusa, owoce aronii, aromatNie masz świeżych owoców, a chcesz przygotować własne wino? Zima jest dla Ciebie okresem, kiedy nie możesz rozwijać swojej pasji winiarskiej? 4 PORY ROKU - dzika róża 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 (skórka dzikiej róży, jabłko, kwiat hibiskusa, owoce aronii i aromat) oraz 5 g wysokiej jakości drożdży z pożywką. Opakowanie wystarcza na przygotowanie 10 L aromatycznego i zachwycającego swym smakiem nastawu. Niezwykle prosty sposób użycia zestawu wymaga jedynie dodania do zawartości opakowania cukru i wody, dzięki czemu może on również stanowić świetną bazę do rozpoczęcia swojej przygody z domowymi winami.**Składniki:**

suszu: skórka dzikiej róży, jabłko, kwiat hibiskusa, owoce aronii, aromat**Składniki:**
drożdży z pożywką: drożdże [drożdże winiarskie *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu], wodorofosforan (V) diamonu, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy)Masa netto: 105 gSposób 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 szaszetki 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).