

Link do produktu: <https://rafex.eu/zestaw-na-wino-4-pory-roku-malina-p-203920.html>



Zestaw Na Wino 4 Pory Roku - Malina

Cena	27,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003733
Kod EAN	5908277717735
Producent	Browin

Opis produktu

Zestaw na wino 4 PORY ROKU - z Maliną, na 10 L - susz owocowo-kwiatowy i mieszanka drożdży winiarskich z pożywką. Do przygotowania o każdej porze roku - susz fermentować możesz nawet wiosną czy zimą kiedy ciężko o świeże owoce! Wino z malin - zestaw zawiera naturalne, suszone **Składniki:** takie jak maliny, jabłka, aronię czy kwiaty hibiskusa. Na 10 L wina - zestaw jest bardzo wydajny 100 g suszu + 5 g drożdży z pożywką wystarcza aż na 10 L nastawu. Do 17 % - dodając do nastawu ilość cukru podaną w instrukcji uzyskasz mocne wino 17%. Jeśli wolisz wino lekkie, do nastawu możesz dodać mniej cukru. Łatwe i szybkie - przygotowanie wina z zestawem 4 PORY ROKU jest banalnie proste i już po 5 tygodniach wino jest gotowe do spożycia. Jeśli wpadłeś na pomysł robienia wina zimą lub wiosną kiedy brakuje świeżych owoców lub latem nie chcesz bawić się w ich obróbkę mamy rozwiązanie! 4 PORY ROKU - z maliną 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 (jabłko, owoce aronii, kwiat hibiskusa, owoce maliny, aromat) oraz 5 g wysokiej jakości drożdży z pożywką. Zestaw wystarcza na przygotowanie 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 jako domowi winiarze. 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 można już po 5 tygodniach. **Składniki:** suszu: jabłko, owoce aronii, kwiat hibiskusa, owoce maliny, aromat **Składniki:** drożdży z pożywką: drożdże [drożdże winiarskie *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu], wodorofosforan (V) diamonu, witamina B1 Masa netto: 105 g Sposób 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 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). Polecamy pozostałe zestawy na wino 4 PORY ROKU z dziką różą i żurawiną.