

Link do produktu: <https://rafex.eu/zestaw-na-wino-4-pory-roku-zurawina-p-203922.html>



Zestaw Na Wino 4 Pory Roku - Żurawina

Cena	27,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003735
Kod EAN	5908277717759
Producent	Browin

Opis produktu

Zestaw na wino 4 PORY ROKU - z Żurawiną, na 10 L - susz owocowo-kwiatowy i mieszanka drożdży winiarskich z pożywką. Wino do nastawienia o każdej porze roku - z tym zestawem wino przygotowywać możesz cały rok, nawet poza sezonem owocowym! Wino z żurawiny - zestaw zawiera naturalne, suszone **Składniki:** takie jak owoce żurawiny, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, owoce czarnego bzu, owoce czarnej porzeczki, skórka dzikiej róży. 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. Gotowe po 5 tygodniach - korzystając z zestawu na wino 4 PORY ROKU już po 5 tygodniach rozkoszować się możesz lampką własnego domowego wina. Jeśli nastawianie wina kojarzy Ci się tylko z latem i jesienią, to ten zestaw udowodni Ci, że każda pora roku jest równie dobra na przygotowanie domowego wina. Zestaw na wino 4 PORY ROKU - z żurawiną to odpowiednio dobrany susz owocowo-kwiatowy i mieszanka drożdży winiarskich z pożywką. Suszone **Składniki:** zestawu nie wymagają czasochłonnej obróbki tak jak ma to miejsce w przypadku świeżych owoców. Opakowanie o gramaturze 105 g zawiera 100 g specjalnie dobranych składników suszu (owoce żurawiny, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, owoce czarnego bzu, owoce czarnej porzeczki, skórka dzikiej róży, koncentrat soku z aronii, 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 %. Użycie zestawu jest banalnie proste, wystarczy dodać cukier i wodę, a resztą zajmą się drożdże winiarskie. Zestaw na wino 4 PORY ROKU z żurawiną to idealne rozwiązanie dla początkujących winiarzy, dla osób, które chcą przygotować domowe wino w krótkim czasie i dla wszystkich pozostałych. **Składniki:** suszu: owoce żurawiny, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, owoce czarnego bzu, owoce czarnej porzeczki, skórka dzikiej róży, koncentrat soku z aronii, 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 maliną.