

Link do produktu: <https://rafex.eu/zestaw-winiarski-15-l-p-203927.html>

Zestaw Winiarski 15 L

Cena	252,40 zł
Numer katalogowy	RAFEX003740
Kod EAN	5904816016604
Producent	Browin

Opis produktu

Dla początkujących i profesjonalistów — chcesz zacząć przygodę z domowym winiarstwem? A może już jesteś profesjonalistą? Ten zestaw sprawi, że każde Twoje domowe wino wyjdzie perfekcyjnie i zachwyci całą Twoją rodzinę! Pełne wyposażenie — wybierając nasz zestaw, otrzymujesz sprzęt gotowy do wykonania ok. 10-12 L wina, niezbędne produkty i komplet akcesoriów. Po prostu wybierz **Składniki**:

(surowiec), przepis i rozpocznij domową produkcję! Do każdego rodzaju wina — bez względu na to, czy masz w planach zrobienie wina z owoców sezonowych, suszu czy innych składników, zawarte w zestawie uniwersalne drożdże z pożywką na pewno podołają zadaniu! Idealny pomysł na prezent — dzięki eleganckiemu opakowaniu zestaw winiarski będzie także świetnym prezentem. To sposób na podzielenie się swoją winiarską pasją z innymi! Zestaw zawiera: balon 15 L, korek do balonu, wężyk do obciążenia wina, multimierz, rurkę fermentacyjną, drożdże winiarskie, pożywkę dla drożdży, Klarowin, pirosiarczyn oraz wielojęzyczną instrukcję obsługi. Jesteś początkującym winiarzem? Mamy dla Ciebie idealny pakiet startowy, zawierający wszystko, co niezbędne do przygotowania swojego pierwszego wina. Robisz już swoje ulubione wina i masz w tym doświadczenie? Docenisz nasz wysokiej jakości zestaw, który ułatwi Ci pracę. A może chcesz z kimś podzielić się swoją winiarską pasją? Ten zestaw z pewnością będzie niebanalnym prezentem. Zestaw winiarski to pełne wyposażenie, które sprawdzi się u każdego! W eleganckim pudełku znajdziesz: balon do wina (15 L), wężyk do obciążenia, multimierz, rurkę fermentacyjną, korek do balonu, drożdże winiarskie niezbędne do prawidłowej fermentacji, pożywkę dla drożdży, Klarowin do klarowania wina, pirosiarczyn do przemywania sprzętu winiarskiego oraz wielojęzyczną instrukcję przygotowania wina. Z naszym zestawem winiarskim będziesz mieć więc wszystko, czego potrzebujesz do wykonania swojego ulubionego trunku w zaciszu własnego mieszkania — wysokiej jakości sprzęt, środki niezbędne do zadbania o jego czystość i sterylność, a także sprawdzone produkty wpływające na jakość otrzymanego finalnie wina. Użytkowanie: Szkła nie należy poddawać zbyt gwałtownym szokom termicznym, gdyż zbyt duża różnica temperatur mogłaby spowodować jego uszkodzenie. Zaleca się przed użyciem przechowywać balon w temperaturze pokojowej przez minimum godzinę. Nie zalewać balonu wodą o wyższej temperaturze niż 50 °C. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirosiarczyn potasu lub Oxi Turbo. Ze względu na powstające w trakcie burzliwej fermentacji duże naprężenia, zalecane jest w tym okresie zamknięcie balonu mniej szczelnym czopem z waty, co zapobiega ewentualnemu pęknięciu szkła.