



Klarowin do win 100 g 401601 Browin

Indeks: 167306 Producent: BROWIN

Cena: 24.40 zł

Opis

Klarowin do win 100 g 401601 Browin

Klarowin to skuteczny środek klarujący do win i soków Uniwersalny możesz dzięki nim sklarować zarówno wina białe jak i różowe Zawiera bentonit (naładowany ujemnie), który po napęcznieniu w wodzie wykazuje silne właściwości adsorpcyjne Wiąże w swej strukturze różnego typu substancje naładowane dodatnio, głównie białka, jony metali, powodując ich osadzanie na dnie naczynia Duże ekonomiczne opakowanie na 100 l nastawu Domowe 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. Klarowin to skuteczny środek klarujący do win i soków. W jego skład wchodzi bentonit (naładowany ujemnie), który po napęcznieniu w wodzie wykazuje silne właściwości adsorpcyjne. Wiąże w swej strukturze różnego typu substancje naładowane dodatnio, głównie białka, jony metali, powodując ich osadzanie na dnie naczynia. Delikatnie zwiększa zasadowość wina. Tworzący się osad jest mało zbity i delikatny, łatwy do sączenia. Stosowany głównie do win białych i różowych. Sposób użycia: Odpowiednią porcję Klarowinu wsyp do 100 ml wody i dobrze wymieszaj. Tak sporządzoną mieszaninę pozostaw na dobę sporadycznie mieszając. Po tym czasie roztwór wlej do klarowanego płynu. Efekt widoczny powinien być po ok. tygodniu w formie opadającego na dno osadu Składniki: bentonit sodowo-potasowy Masa netto: 100 g

- **Zastosowanie produktu** Do klarowania win różowych i białych
- **Zalety produktu** Środek wspomagający proces klarowania. Stosowany głównie do win białych i różowych, opakowanie 100 g preparatu wystarcza na sklarowanie 100 l nastawu.
- **Waga (w g)** 100
- **Gwarancja (w latach)** 2

Parametry

| | |
|-----------------------|---------------|
| EAN | 5908277706029 |
| Kod producenta | 401601 |
| Stan | Nowy |