

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/klarowin-2-srodek-do-klarowania-win-i-sokow-czerwonych-na-25l-7-g-p-414.html>



## KLAROWIN 2 - środek do klarowania win i soków czerwonych na 25L 7 G

Cena	<b>4,60 zł</b>
Numer katalogowy	<b>KLAROW CZERW</b>

### Opis produktu

#### Klarowin 2 Browin - Środek do klarowania win czerwonych

Klarowin 2 od marki **Browin** to specjalistyczny środek do klarowania **win czerwonych**, stworzony z myślą o głębokim usuwaniu osadów i zmętnień bez utraty intensywnego koloru i aromatu trunku. Dzięki precyzyjnie dobranym składnikom, Klarowin 2 skutecznie oczyszcza wino z resztek drożdży i cząstek owocowych, zachowując pełnię smaku i barwy charakterystycznej dla czerwonych win.

#### ☐ Kluczowe cechy produktu:

- **Stworzony specjalnie do win czerwonych** - bez wpływu na barwę
- **Szybki i skuteczny efekt** - klarowanie w 48-72 h
- **Zachowanie aromatu** - nie zmienia bukietu smakowego
- **Naturalne składniki** - bezpieczne i sprawdzone w domowej produkcji
- **Opakowanie 7 g** - wystarcza na 25 l wina

#### Zastosowanie:

- Wina czerwone - domowe wina z winogron, czarnych porzeczek, wiśni, malin, aronii i innych owoców ciemnych
- Nalewki z ciemnych owoców
- Idealny etap końcowy przed butelkowaniem

#### Sposób użycia:

1. **Rozpuścić** zawartość saszetki w ok. 200 ml przegotowanej, letniej wody (ok. 30 °C).
2. **Wlać** roztwór do wina po zakończeniu fermentacji i delikatnie wymieszać.
3. **Odstawić** na 2-3 dni w chłodne miejsce, aż do uzyskania klarownego efektu.

#### Specyfikacja:

- **Masa netto:** 7 g
- **Wydajność:** do 25 l wina
- **Forma:** proszek

- 
- **Producent: Browin**

---

**Chcesz uzyskać głęboko klarowne czerwone wino bez utraty jego intensywności? Wybierz sprawdzony Klarowin 2 Browin - skuteczność i prostota działania!**