

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/klarowin-srodek-do-klarowania-win-i-sokow-bialych-i-rozowych-na-25l-10-g-p-413.html>



KLAROWIN - środek do klarowania win i soków białych i różowych na 25L 10 G

Cena **3,00 zł**

Numer katalogowy **KLAROW BIA ROZ**

Opis produktu

Klarowin Browin - Środek do klarowania win i soków białych i różowych | 25 g

Klarowin Browin to wysokiej jakości preparat klarujący, idealny do usuwania mętności z win białych, różowych oraz soków owocowych. Dzięki innowacyjnej formule na bazie naturalnych składników, takich jak bentonit i żelatyna spożywcza, Klarowin Browin skutecznie wiąże drobne osady i zanieczyszczenia, pozostawiając trunek krystalicznie czysty, bez wpływu na jego smak, zapach i kolor.

□ Kluczowe cechy produktu

- **Szybkie klarowanie:** usuwanie mętności w 48-72 godziny
- **Dostosowany do win i soków białych oraz różowych**
- **Naturalne składniki:** bentonit + żelatyna spożywcza
- **Bez wpływu na smak i barwę trunku**
- **Łatwa aplikacja:** wystarczy dodać do nastawu i poczekać kilka dni

Zastosowanie

1. **Wina białe** - idealny do win białych
2. **Wina różowe** - skuteczne klarowanie win różowych, np. z truskawek, malin, winogron
3. **Soki owocowe** - do soków jabłkowych, gruszkowych i innych owocowych
4. **Nalewki i likiery** - klarowanie domowych nalewek i trunków

Instrukcja użycia

1. **Rozpuszczenie:** zawartość saszetki (25 g) rozpuścić w około 200 ml ciepłej (ok. 30°C) przegotowanej wody.
2. **Dodanie do nastawu:** po zakończeniu fermentacji dodać przygotowany roztwór do wina, soku lub nalewki, delikatnie mieszając.
3. **Odstawienie:** pozostawić nastaw w chłodnym miejscu na 2-3 dni, aż do pełnego sklarowania.

Specyfikacja produktu

- **Gramatura:** 25 g (na 25 l płynu)

-
- **Opakowanie:** saszetka
 - **Producent:** Browin - Polska marka

Uzyskaj idealną klarowność białych i różowych win oraz soków - wybierz Klarowin Browin!