

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/pektoenzym-10ml-browin-p-624.html>



Pektoenzym 10ml BROWIN

Cena

8,30 zł

Numer katalogowy

PEKTOENZYM 10 BR

Opis produktu

Pektoenzym 10 ml BROWIN - enzym do klarowania soków i win owocowych

Pektoenzym BROWIN 10 ml to wysokiej jakości preparat enzymatyczny przeznaczony do **rozbijania pektyn** zawartych w owocach. Ułatwia on **klarowanie soków, win oraz nalewek owocowych**, poprawiając ich przejrzystość, smak i wydajność procesu fermentacji. Preparat jest **niezastąpiony przy produkcji domowych win, cydrów oraz soków z owoców o dużej zawartości pektyn**, takich jak jabłka, gruszki, porzeczki czy śliwki.

Cechy produktu:

- Pojemność: 10 ml (wystarcza na ok. 50 kg owoców)
- Skutecznie rozkłada pektyny - klaruje i zwiększa wydajność soku
- Idealny do win, nalewek i soków owocowych
- Ułatwia fermentację i poprawia jakość gotowego trunku
- Produkt renomowanej marki BROWIN
- Łatwy w użyciu - wystarczy dodać do rozdrobnionych owoców

Zastosowanie:

Dodaj **Pektoenzym BROWIN** do rozdrobnionych owoców przed rozpoczęciem fermentacji. Pozwól działać enzymowi przez kilka godzin w temperaturze 45-50°C, a następnie kontynuuj proces produkcji zgodnie z przepisem.

Postaw na jakość i przejrzystość swoich domowych trunków - wybierz sprawdzony Pektoenzym BROWIN!