

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/srodek-do-klarowania-alcotec-klar-na-50-l-p-653.html>



Środek do klarowania ALCOTEC KLAR na 50 L

| | |
|------------------|------------------------|
| Cena | 12,00 zł |
| Numer katalogowy | ALCOTEC KLAR 50 |

Opis produktu

Alcotec Extra Klar 24h - środek do klarowania nastawów i win 50L - Hambleton Bard

Alcotec Extra Klar to wyjątkowo skuteczny, a zarazem neutralny preparat do klarowania nastawów cukrowych i wina, który nie wpływa na smak końcowego produktu. Dzięki swojej sile działania i szybkości klarowania (już w 12-24 godziny), jest szczególnie polecany do stosowania po fermentacji z drożdżami typu **Turbo**.

Choć zacier może wydawać się klarowny gołym okiem, mikroskopijne resztki obumarłych drożdży mogą w trakcie destylacji unosić się z parą, wpływając negatywnie na smak alkoholu. Dlatego dokładne klarowanie jest kluczowym krokiem w całym procesie produkcji.

Zastosowanie **Extra Klar 24h** pozwala uzyskać krystalicznie czysty zacier, gotowy do dalszej obróbki.

Zastosowanie:

- Do klarowania do **50 litrów** nastawu
- Idealny do win, cukrówek, zacierów owocowych oraz po fermentacji turbo-drożdżami

Sposób użycia:

1. Po zakończeniu fermentacji zlej nastaw znad osadu.
2. Dodaj zawartość saszetki A (kieselol) i intensywnie mieszaj przez ok. 5 minut, aby dobrze odgazować płyn.
3. Odstaw na 1-2 godziny.
4. Następnie dodaj zawartość saszetki B (chitosan) i bardzo delikatnie wymieszaj, unikając wzburzenia osadu.
5. Pozostaw do wyklarowania - najlepiej w chłodnym miejscu. Klarowanie może zakończyć się już po 12 godzinach.

Dane techniczne:

- **Pojemność klarowania:** do 50 L
- **Masa netto:** 135 g
- **Skład:** Saszetka A - kieselol (zole krzemowe), Saszetka B - chitosan
- **Producent:** Hambleton Bard (UK)
- **Przechowywanie:** w chłodnym i suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci

Na każde kolejne 50 litrów nastawu zaleca się użycie dodatkowego opakowania preparatu.

