

Bentonit 50g



Cena	5,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	AP

Opis produktu

Bentonit

Bentonit do klarowania wina, cukrówek i innych nastawów owocowych.

Oferujemy wysokiej jakości bentonit do klarowania wina, który pomoże Ci uzyskać krystalicznie czysty trunek w domowych warunkach. Ten naturalny środek klarujący jest niezbędnym dodatkiem dla każdego winiarza, gwarantującym profesjonalne rezultaty.

Opis produktu:

- **Nazwa:** Bentonit do klarowania wina
- **Waga:** 50 g

Cechy i zalety:

1. **Naturalny skład:** Bentonit to naturalna glina o wyjątkowych właściwościach absorpcyjnych, która skutecznie usuwa zawiesiny i osady z wina, nadając mu przejrzystość.
2. **Łatwość użycia:** Nasz bentonit jest prosty w użyciu i dostarcza szybkich, efektywnych rezultatów. Idealny zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych winiarzy.
3. **Uniwersalność:** Bentonit można stosować do klarowania różnych rodzajów wina, zarówno białych, jak i czerwonych, a także cydrów i innych napojów fermentowanych.
4. **Bezpieczeństwo:** Produkt jest w pełni bezpieczny dla zdrowia, wolny od chemicznych dodatków i konserwantów.

Sposób użycia:

1. Odważ odpowiednią ilość bentonitu (ok. 1-2 g na litr wina).
2. Rozpuść bentonit w niewielkiej ilości ciepłej wody (około 50 ml na 1 g bentonitu). Pozostaw na 1-2 godziny, aby glina dobrze się rozpuściła.
3. Dodaj rozpuszczony bentonit do wina, dokładnie mieszając.
4. Pozostaw wino na 1-2 tygodnie, aby bentonit mógł w pełni oczyścić trunek.
5. Po tym czasie przefiltruj wino, aby usunąć osad.

Składniki: 100% naturalny bentonit.

Przechowywanie: Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu, z dala od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.

Idealny dla winiarzy: Bentonit do klarowania wina to niezastąpiony dodatek dla każdego, kto pragnie cieszyć się przejrzystym, profesjonalnie wyglądającym winem. Doskonale sprawdzi się zarówno w małych, domowych produkcjach, jak i większych winiarniach.

