

Dane aktualne na dzień: 21-04-2026 10:40

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/karuk-liquid-isinglass-vinoferm-100-ml-p-2358.html>



Karuk - liquid isinglass VINOFORM 100 ml

Cena	53,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Vinoferm

Opis produktu

Uniwersalny i naturalny środek klarujący do wina, soków i piwa. Odpowiedni do klarowania w niskich temperaturach.
Dozowanie: 2-5 ml/10 l.

Insiglass, czyli karuk lub inaczej klej rybi, to forma kolagenu który jest pozyskiwany z pęcherzy pławnych ryb. Dodany do młodego piwa łączy się z cząsteczkami białek, tłuszczu oraz komórkami drożdży i wytrąca się w postaci galaretowatego osadu opadającego na dno fermentora. Dzięki temu po zlaniu z nad osadu możemy uzyskać klarowne piwo. Co ważne karuk pozytywnie wpływa na trwałość piany.

Karuk był stosowany m.in. do klarowania legendarnego piwa grodziskiego. Możemy go z powodzeniem zastosować do klarowania pilsów i innych lagerów oraz wszelkich ejli, gdzie zależy nam na klarowności piwa.