

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



Karuk - liquid isinglass VINOFORM 100ml

Cena	53,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 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 znad 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.