

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/koncentrat-winny-nonne-noir-savage-blanche-data-170224-p-2380.html>



Koncentrat winny Nonne Noir Savage Blanche - białe data 17.02.24

Cena	139,00 zł
Cena poprzednia	169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1716

Opis produktu

SAVAGE BLANCHE - białe Z zestawu uzyskamy 23l wyśmienitego białego wina!

Zestaw zawiera:

- 5L skoncentrowanego soku winogronowego 65-68Brix
- aktywne drożdże (oznaczony symbolem "E")
- stabilizator E224, E202 (oznaczony symbolem "H")
- żel krzemowy (oznaczony symbolem "J")
- żelatyna w płynie "K"

Do przygotowania nastawu niezbędne jest następujące wyposażenie dodatkowe: środek czyszczący np. Coobra VWP lub OXIOne, pojemnik fermentacyjny 30L, korek i rurka fermentacyjna, rurka do obciążenia wina, butelki na wino, cukromierz, termometr, dodatkowy pojemnik do zlania wina z nad osadu, korki i korkownica.

W fazie dojrzewania warto dodać płatków dębowych w celu uzyskania lepszego smaku i aromatu, w ilości około 1-2g na 1 litr gotowego trunku przeznaczonego na dojrzewanie. Płatki dębowe nadają wyjątkowego charakteru, sprawiają, że alkohole mają bardziej złożony smak, stabilizują kolor - tak jak alkohole leżakujące w beczkach dębowych.

Nie wyrzucaj kartonu po zrobieniu trunku. Do kratonu pasuje torba z kranem BAG in BOX, karton ma specjalny otwór do zamontowania kranu. Gotowy trunek przelewamy do torby, montujemy kranik i całość umieszczamy w kartonie. Możemy serwować nasze ulubione wino domowe wprost z ozdobnego kartonu.