Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 22:56

Link do produktu: https://homebrewing.pl/koncentrat-winny-nonne-noir-savage-blanche-biale-p-1716.html



Koncentrat winny Nonne Noir Savage Blanche - białe

Cena	**177,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 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")
- zol 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 obciągu wina, butelki na wino, cukromierz, termometr, dodatkowy pojemnik do zlania wina znad 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 winko domowe wprost z ozdobnego kartonu.