

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/zestaw-winiarski-25l-p-203926.html>

Zestaw Winiarski 25l

Cena	172,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003739
Kod EAN	5908277704735
Producent	Browin

Opis produktu

Kupując ten zestaw otrzymujesz wszystko co potrzebne do wyrobu domowych alkoholi zarówno cały sprzęt jak i dodatki spożywcze. Zestaw zawiera pojemnik fermentacyjny ze skalą 25 L, drożdże suszone, pożywkę, rurkę, wężyk, klarowin, cukromierz, pirosiarczyn, obcinacz do kapturków. Sprzęt może Ci posłużyć na wiele lat nie tylko do wyrobu alkoholi. Dzięki wszystkim dodatkom możesz stworzyć swoją domową winiarnię w której przygotujesz unikatowe trunki. Idealny zestaw prezentowy dla amatorów domowych alkoholi w wygodnym i estetycznym opakowaniu. Winiarstwo domowe staje się coraz bardziej popularnym hobby. Na działkach i w ogrodach powstają mini-winnice. Podczas spotkań towarzyskich goście zachwycają się sporządzonymi przez gospodarzy trunkami. Zdziwieni, że można stworzyć wspaniałe, niepowtarzalne wina i nalewki, dorównujące jakością tym, kupowanym w sklepach. Przybywa specjalistycznych czas

Opis:

m. Pojawia się coraz więcej książek poświęconych winiarstwu domowemu. Miłośnicy wina zakładają własne strony internetowe, na których wymieniają się przepisami, pytają, dyskutują...
NIEZBĘDNY SPRZĘT w zestawie znajdują Państwo:-
 pojemnik fermentacyjny - w którym będziemy prowadzić fermentację,- rurka fermentacyjna - nietłukąca rurka z tworzywa sztucznego,- wężyk do zlewania wina,- drożdże suszone do wina- pożywka dla drożdży,- cukromierz, służący do przygotowania moszczu oraz obliczenia zawartości alkoholu w winie,- klarowin - do klarowania wina,- pirosiarczyn potasu - do dezynfekcji sprzętu i stabilizacji wina.- obcinacz do kapturków termokurczliwych
Użytkowanie: Szkła nie należy poddawać zbyt gwałtownym szokom termicznym, gdyż zbyt duża różnica temperatur mogłaby spowodować jego uszkodzenie. Zaleca się przed użyciem przechowywać balon w temperaturze pokojowej przez minimum godzinę. Nie zalewać balonu wodą o wyższej temperaturze niż 50 °C. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirosiarczyn potasu lub Oxi Turbo. Ze względu na powstające w trakcie burzliwej fermentacji duże naprężenia, zalecane jest w tym okresie zamknięcie balonu mniej szczelnym czopem z waty, co zapobiega ewentualnemu pęknięciu szkła.