

Browin Clarowin 10g - pro vyjasnění růžových a bílých vín

Cena: 28 Kč



Domácí víno může být kalné, takže může být zapotřebí vyjasnění. Bohužel si nikdy nemůžeme být zcela jisti, zda se zabýváme zákalem způsobeným pozitivně nabitými molekulami (např. Proteiny) nebo negativně nabitými (např. Polyfenoly) nebo jinými sloučeninami organického původu. Před nanesením specifického čířidla je vhodné vyzkoušet varianty na malém vzorku vína (přibližně 1 l). Abychom mohli vybrat to správné činidlo. Proces vyjasnění obvykle trvá asi týden. Množství činidla ve víně nesmí být přehnané. Při příliš vysoké dávce se může objevit sekundární zákal nebo změníme barvu našeho vína.

Klarowin je účinný čerčící prostředek pro vína a džusy. Skládá se z bentonitu (záporně nabitého), který po nabobtnání ve vodě vykazuje silné adsorpční vlastnosti. Svou strukturou váže různé typy nabitých látek, zejména bílkoviny, kovové ionty, což způsobuje jejich depozici na dně nádoby. Jemně zvyšuje alkalitu vína. Sraženina, která se tvoří není příliš kompaktní a jemná, proto je snadno filtrovatelná. Používá se hlavně pro bílá a růžová vína.

Hlavní rysy:

- Hmotnost 10 g
- Při nastavení 10 l vína
- Pro vyčerezení bílých a růžových vín

Používání:

Nalijte příslušnou porci Klarovinu do 100 ml vody a dobře promíchejte. Takto připravenou směs nechte den odstát, za občasného míchání. Po uplynutí této doby se roztok nalije do vyčištěné kapaliny. Účinek by měl být viditelný asi po týdnu ve formě sedimentu, který klesá na dno.

Složení: bentonit draselný sodný

Čistá hmotnost: 10 g

Parametry

Hmotnost 10.00 g;kg