

Obuolių vyno gamybos rinkinys



Mūsų daugelio metų sukauptos vyno gamybos patirties produktas, padėsiantis pasigaminti 25 litrus nuostabaus obuolių vyno.

7,13 € su PVM

Prekės kodas: 3.206-616.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Ilgis: 13 cm

Storis: 4 cm

svoris: 110 g

Sudėtyje:: 8 prekes

Pritaikymas:: Obuolių sultims

Aukštis: 11 cm

Prekės aprašymas:

Šis obuolių vyno gamybos rinkinys puikiai tinka tiek pradedantiesiems, tiek patyrusiems namų vyno gamintojams. Jame rasite viską, ko reikia aukštos kokybės obuolių vyno gamybai namų sąlygomis. Vyno gamybos procesas yra paprastas ir malonus, o galutinis produktas – subtilus ir kvapnus obuolių vinas.

Savybės:

- **Komplektacija:** Sudėtyje yra visos reikalingos sudedamosios dalys ir įrankiai, įskaitant fermentacijos indą, vyno mieles, maistinius priedus ir instrukcijas.
- **Vyno tipas:** Gaivus, aromatingas ir švelniai saldus obuolių vinas.
- **Instrukcijos:** Išsamios ir lengvai suprantamos instrukcijos padės net pradedantiesiems.
- **Talpa:** Galimybė pagaminti didesnę kiekį obuolių vyno.
- **Universalumas:** Rinkinys tinka ir kitų vaisių vynui gaminti.

Šis rinkinys suteiks malonią patirtį gaminant savo namuose skanų ir natūralų obuolių vyną, kuriuo galėsite mėgautis su šeima ir draugais.

Norėdami naudotis obuolių vyno gamybos rinkiniu, sekite šiuos pagrindinius žingsnius:

1. Paruoškite obuolius:

- Nuplaukite ir paruoškite obuolius pagal instrukcijas (dažniausiai reikia išspausti sultis arba paruošti tyrę).

2. Fermentacija:

- Į fermentacijos indą supilkite obuolių sultis arba tyrę.
- Pridėkite cukraus (jei reikia), rinkinį sudarančias vyno mieles ir kitus priedus, kaip nurodyta instrukcijose.
- Uždėkite oro vožtuvą ant fermentacijos indo ir palikite fermentuoti 1-2 savaites, priklausomai nuo instrukcijų.

3. Tikrinkite fermentaciją:

- Stebėkite oro vožtuvo burbuliavimą, kuris rodo fermentacijos proceso eigą.

4. Filtravimas ir antrinė fermentacija:

- Po pirminės fermentacijos supilkite vyną į kitą indą, kad pašalintumėte nuosėdas.
- Leiskite vynu antrinės fermentacijos metu bręsti dar keletą savaičių ar mėnesių.

5. Išpilstymas:

- Kai vynas baigs brandintis, išpilstykite jį į švairius butelius, uždarykite kamščiais ir sandariai uždarykite.

6. Brandinimas:

- Leiskite vynu subręsti buteliuose kelis mėnesius prieš mėgaudamiesi galutiniu produktu.

Papildomos instrukcijos ir specifinės nurodytos kiekviename rinkinyje esančiame vadove, kad procesas būtų kuo sklandesnis.

Nuotraukų galerija:

