

## Vyno gamybos rinkinys raudonoms uogoms



Raudonųjų uogų vyno gamybos medžiagų rinkinys, kurio pagalba galima pasigaminti 25 L vyno.

**6,92 € su PVM**

Prekės kodas: 3.206-617.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Ilgis: 13 cm  
Storis: 4 cm  
svoris: 110 g  
Aukštis: 11 cm

### Prekės aprašymas:

Šis raudonųjų uogų vyno gamybos rinkinys yra puikus pasirinkimas pradedantiesiems ir patyrusiems namų vyno gamintojams. Rinkinys leidžia pagaminti aukštos kokybės vyną iš raudonųjų uogų, naudojant visus reikalingus ingredientus ir įrankius. Pateikiamos aiškios instrukcijos, todėl vyno gamyba tampa lengva ir maloni.

### Savybės:

- **Komplektacija:** Sudėtyje yra viskas, ko reikia raudonųjų uogų vyno gamybai, įskaitant fermentacijos indą, vyno mieles ir kitus priedus
- **Vyno tipas:** Švelnus ir subalansuotas raudonųjų uogų vinas
- **Instrukcijos:** Lengvai suprantamos instrukcijos, skirtos tiek pradedantiesiems, tiek pažengusiems gamintojams
- **Talpa:** Galimybė pagaminti didesnę kiekį vyno
- **Naudojimas:** Tinka tiek raudonųjų uogų, tiek kitų vaisių vynu gaminti

Šis rinkinys užtikrina, kad vyno gamybos procesas būtų paprastas ir malonus, o rezultatas – aukštos kokybės vinas, paruoštas mėgautis su draugais ir šeima.

Naudotis raudonųjų uogų vyno gamybos rinkiniu yra gana paprasta. Štai pagrindiniai žingsniai:

1. **Paruoškite ingredientus:** Surinkite raudonąsias uogas arba vaisius, kuriuos planuojate naudoti vyno gamybai.

2. **Fermentacija:**

- Į fermentacijos indą įpilkite paruoštą uogų sultis arba tyrę.
- Įpilkite cukraus, vandens ir pridėkite rinkinį sudarančias vyno mieles.
- Uždarykite indą su oro vožtuvu, kad procesas vyktų be deguonies.
- Palikite indą fermentuotis šiltoje vietoje 1-2 savaites (priklauso nuo instrukcijų).

3. **Sekimas ir stebėjimas:** Periodiškai tikrinkite fermentacijos eigą, pagal instrukcijas stebėkite, kaip burbuliuoja oro vožtuvai. Tai reiškia, kad fermentacija vyksta tinkamai.

4. **Filtravimas ir brandinimas:**

- Po fermentacijos pabaigos perpilkite vyną į kitą indą, kad pašalintumėte nuosėdas.
- Vyną galite toliau brandinti keletą mėnesių.

5. **Išpilstymas:** Kai vynas subręsta, jį galite išpilstyti į butelius, užkimšti ir sandariai uždaryti.

Visi reikalingi ingredientai ir išsamios instrukcijos pateikiamos rinkinyje, todėl jį naudoti yra paprasta tiek pradedantiesiems, tiek patyrusiems gamintojams.

**Nuotraukų galerija:**

