

## Бентонит (бентонитовая глина) для вина (виноделия) и браги



Київ, Україна

Бентонит самой мелкой фракции, дополнительной обработки не требует, полностью готов к употреблению.  
Месторождение: Грузия.

БЕНТОНИТ является природным материалом, который используется для осветления вина, виноматериалов, браги, и удаления избытка белков. Он обладает способностью поглощать и притягивать белки виноматериалов, которые вызывают помутнение вина, в итоге вся масса выпадает в осадок.

Бентонит также улучшает стабильность вина с возрастом и предотвращает появление нежелательных привкусов в результате чрезмерного количества белков.

Осветление браги является очень желательным этапом самогонварения, позволяющим улучшить качество готового продукта. Но не все из способов хорошо работают. Этот способ проверен годами и используется виноделами еще со времен СССР.

Зачем осветлять брагу. Попадая в перегонный куб самогонного аппарата, дрожжи пригорают. В результате вкус и запах самогона сильно ухудшаются. Под воздействием сорбента бентонита, дрожжи выпадают в осадок ровным слоем или хлопьями, а сама брага становится светлой.

Дозировка:

2 столовые ложки на 10 литров виноматериала (браги)

Применение:

1. Добавить горячую воду (0,5 литра на 2 столовые ложки глины), затем перемешать миксером или ложкой до образования однородной массы.
2. Тонкой струей влить раствор в брагу, перемешать и оставить на 24 часа при комнатной температуре.
3. Слить брагу с осадка (желательно через трубку).
4. Перегнать.

Пересылка по Украине Новой почтой.

---

Price: **40 грн.**

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: --

**Мария Мария**

**0982396645**