

Link do produktu: <https://podlaskasamogonka.pl/wegiel-aktywny-iferment-coconut-pure-1-kg-p-141.html>



## Węgiel aktywny IFERMENT COCONUT PURE 1 KG

Cena	<b>22,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>

### Opis produktu

**WĘGIEL AKTYWNY IFERMENT COCONUT PURE 1 KG** to wysokiej jakości, ziarnisty **węgiel aktywny kokosowy**, przygotowany specjalnie jako **węgiel aktywny do alkoholu**. Sprawdza się przy oczyszczaniu domowych destylatów, likierów, nalewek i spirytusu bazowego – tam, gdzie chcesz poprawić smak, złagodzić ostre nuty i zbić nieprzyjemny zapach po fermentacji. Jedno opakowanie 1 kg to solidny zapas do pracy z kilkoma partiami trunku.

Ten **węgiel aktywny IFERMENT** powstaje z łupin kokosa, dzięki czemu ma dużą powierzchnię chłonną. W praktyce oznacza to, że bardzo dobrze wiąże zanieczyszczenia z nastawu i destylatu: resztki związków pofermentacyjnych, niechciane aromaty, „drapiejące” nuty w smaku. Jeżeli szukasz czegoś, co realnie poprawi jakość domowych wyrobów, to właśnie taki **węgiel aktywny kokosowy do bimbrowi** jest jednym z najprostszych i najskuteczniejszych rozwiązań.

Możesz używać go na kilka sposobów – jako **węgiel aktywny do filtracji alkoholu** w klasycznych kolumnach filtracyjnych, w prostych rurach z filtrem grawitacyjnym albo luźno wsypany do destylatu, z późniejszym przefiltrowaniem całości. W każdej z tych opcji celem jest to samo: **węgiel aktywny do oczyszczania alkoholu** ma „wyciągnąć” z płynu to, czego nie chcesz czuć w gotowym produkcie. Im dokładniej przeprowadzisz filtrację i im spokojniej dasz alkoholowi postać po zabiegu, tym lepszy będzie efekt w szkle.

W domowej produkcji świetnie sprawdza się jako **węgiel aktywny do destylatu** po pierwszym lub drugim gotowaniu. Jeśli masz bimbrowi, który w smaku jest zbyt ostry, ma ogonowy zapach albo po prostu „coś w nim przeszkadza”, dobrze przeprowadzona filtracja przez **węgiel aktywny do domowego alkoholu** potrafi zrobić ogromną różnicę. To też dobry wybór przy tworzeniu własnej „bazy wódczanej” – najpierw oczyszczasz, a dopiero potem sięgasz po zaprawki, owoce czy zioła.

Przy nastawach i zacierach ten produkt sprawdzi się jako **węgiel aktywny do filtracji nastawu** albo końcowego klarowania przed dalszą obróbką. Część osób stosuje go także przy poprawianiu jakości tańszego spirytusu sklepowego – tu też **węgiel aktywny do spirytusu** pomaga wygładzić smak i zmniejszyć wrażenie „apteki” w gotowym trunku. Oczywiście wszystko zależy od tego, jak bardzo zanieczyszczony jest płyn i jak długo pozwolił węgłowi popracować.

Dzięki wygodnemu opakowaniu 1 kg masz pod ręką uniwersalny **węgiel aktywny do bimbrowi i destylatów**, który pasuje zarówno do prostych, grawitacyjnych filtrów, jak i bardziej rozbudowanych systemów. To dobry wybór dla osób, które robią alkohol regularnie i chcą mieć zawsze w zanadru porządną filtrację. Jeżeli zależy Ci na smaku, a nie tylko na mocy, to taki **węgiel aktywny kokosowy do destylatu** szybko stanie się jednym z podstawowych elementów Twojego warsztatu.