

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kwasomix-regulator-kwasowosci-p-1254.html>



Kwasomix - regulator kwasowości

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-401820 |
| Kod producenta | BR-401820 |
| Kod EAN | 5904816912364 |

Opis produktu

Winiarstwo w Polsce boryka się ze zbyt dużą lub za niską kwasowością owoców. Szczególnie, jeśli moszcz rozcieńczamy wodą. Idealnym rozwiązaniem jest dodanie **Kwasomixu**, czyli mieszaniny kwasów: winowego, jabłkowego i cytrynowego - w kompozycji jak występująca naturalnie w owocach. Doskonali do moszczów z głogu, dzikiej róży, aronii, truskawek, gruszek, zbóż i miodów.

Istotne cechy:

- gramatura 15 g
- na 10-30 L nastawu
- idealna kwasowość Twojego wina

Sposób użycia:

Kwasomix dodaj do moszczu lub wina (w zależności od ich kwasowości) w ilości od 5 do 15 g na 10 L.

Składniki:

kwasy cytrynowy, kwas winowy, kwas jabłkowy

Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.