

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kwasomix-regulator-kwasowosci-p-2841.html>



## Kwasomix - regulator kwasowości

Cena	<b>3,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-401820</b>
Kod producenta	<b>P1-401820</b>
Kod EAN	<b>5904816912364</b>

### 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.