Dane aktualne na dzień: 06-05-2024 06:17

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/pirosiarczyn-potasu-100-g-browin-p-1640.html

Pirosiarczyn potasu 100 g Browin

Dostępność	**DOSTĘPNOŚĆ**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**401811**
Kod producenta	**401811**
Kod EAN	**5908277702533**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Potrzebujesz produktu idealnego do stabilizacji win, soków i moszczów owocowych oraz płukania sprzętu winiarskiego lub piwowarskiego? To 100 g opakowanie pirosiarczynu potasu będzie idealnym wyborem!

- **Do płukania sprzętu winiarskiego i piwowarskiego -** zapewnia idealną czystość sprzętów wykorzystywanych podczas fermentacji.
- **Do stabilizacji soków i moszczów owocowych -** zapobiega rozwojowi bakterii, pleśni i dzikich drożdży.
- **Do stabilizacji win -**zabezpiecza przed utlenieniem, stabilizuje barwę i klarowność win.
- **Do zatrzymania fermentacji -** dodatek pirosiarczynu skutecznie niszczy komórki drożdży, stosowany może być jako stoper fermentacji.
- **Bezpieczny dla zdrowia -** pirosiarczyn potasu jest powszechnie stosowany w przemyśle spożywczym, winiarskim i piwowarskim. Stosowany zgodnie z instrukcją jest w pełni bezpieczny.

Pirosiarczyn potasu to środek stosowany powszechnie w przemyśle winiarskim oraz piwowarskim. Zapobiega on rozwojowi niekorzystnej mikloflory w moszczach poddawanych fermentacji. Pirosiarczyn potasu zabezpiecza nastawy winiarskie przed zakażeniem i eliminuje obecność tzw. drożdży dzikich.

Stosowany do gotowych win, zatrzymuje fermentację, stabilizuje barwę oraz klarowność.

Pirosiarczyn potasu to również doskonały środek odkażający, służący do płukania sprzętu winiarskiego, piwowarskiego czy gorzelniczego. Wybierając ten produkt otrzymasz opakowanie 100 g!

Sposób użycia:

W zależności od zastosowania środka:

1. do stabilizacji moszczu: 1 g na 10 L moszczu. Odpowiednią porcję rozpuść w 50-100 ml wody, następnie dodaj do nastawu i dokładnie wymieszaj.

2. do stabilizacji wina przed zlaniem wina w butelki: 1g na 10 L wina. Odpowiednią porcję rozpuść się w 50-100 ml wody, następnie dodaj do nastawu i dokładnie wymieszaj.

3. do płukania sprzętu: 10 g na 2 L wody. Tak przygotowanym roztworem płucz balony, pojemniki fermentacyjne, butelki,

prasy, beczki, wcześniej umyte z użyciem detergentów i wypłukane wodą. Po płukaniu pirosiarczynem potasu nie używaj ponownie wody.

Roztwór pirosiarczynu potasu jest nietrwały, dlatego należy przygotować go tuż przed jego użyciem. Po przepłukaniu roztwór nie nadaje się do ponownego zastosowania. Ze względu na charakterystyczny, ostry zapach siarkowy zaleca się stosowanie produktu wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

Składniki: pirosiarczyn potasu

Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.