

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pirosiarczyn-potasu-100-g-p-1251.html>



Pirosiarczyn potasu, 100 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-401811 |
| Kod producenta | BR-401811 |
| Kod EAN | 5908277702533 |

Opis produktu

Potrzebujesz produktu idealnego do stabilizacji win, soków i moszczów owocowych? Opakowanie pirosiarczynu potasu 100 g będzie idealnym wyborem!

- **Do stabilizacji soków i moszczów owocowych** - zapewnia trwałość Twoich trunków i wyrobów.
- **Do stabilizacji win** - zabezpiecza przed utlenieniem, stabilizuje barwę i klarowność win.
- **Do zatrzymania fermentacji** - dodatek pirosiarczynu skutecznie zatrzymuje proces - to praktyczny stoper fermentacji.
- **Bezpieczny i skuteczny** - pirosiarczyn potasu jest powszechnie stosowany w przemyśle spożywczym, winiarskim i piwowarskim. Stosowany zgodnie z instrukcją jest w pełni bezpieczny. W przemyśle spożywczym występuje jako dodatek E 224.

Pirosiarczyn potasu to środek powszechnie stosowany m.in. w przemyśle winiarskim oraz piwowarskim. Pirosiarczyn potasu zabezpiecza moszcze i nastawy winiarskie przed zepsuciem. **Zatrzymanie fermentacji dodatkowo chroni butelki przed wybuchem!**

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

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

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.

Czy wiesz, że...?

Ta sama substancja to również doskonały środek służący do płukania sprzętu winiarskiego, piwowarskiego czy gorzelniczego. Stosowana jest w proporcji 10 g na 2 L wody. Tak przygotowanym roztworem można płukać balony, pojemniki fermentacyjne, butelki, prasy, beczki, wcześniej umyte z użyciem detergentów i wypłukane wodą. Po płukaniu pirosiarczynom potasu nie używaj ponownie wody.

Sprawdź [Pirosiarczyn 1 kg](#) przeznaczony do płukania sprzętu.

Składniki: pirosiarczyn potasu E 224.

Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.