

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/redukwas-active-do-moszczow-regulator-kwasowosci-460-g-p-1244.html>



## Redukwas® Active do moszczów - regulator kwasowości, 460 g

Numer katalogowy	<b>BR-401835</b>
Kod producenta	<b>BR-401835</b>
Kod EAN	<b>5904816021479</b>

### Opis produktu

Jeśli robisz i lubisz domowe wina gronowe czy owocowe, to z pewnością podobnie jak inni winiarze często borykasz się z problemem zbyt wysokiego poziomu kwasowości. Poznaj zatem i zacznij stosować Redukwas® Active - innowacyjny środek, który pomoże Ci uregulować kwasowość w moszczach bez konieczności ich nadmiernego rozcieńczania czy dodawania dużej ilości cukru. Z Redukwasem® Active z łatwością osiągniesz wyższy poziom winiarskiego kunsztu, uzyskując wino lepszej jakości.

- **Redukcja kwasowości w moszczu z winogron i owoców** - dzięki użyciu Redukwasu® Active wyraźnie poprawisz ogólną jakość swoich win z **winogron i innych owoców** - zwłaszcza z wiśni, jabłek, porzeczek czy malin.
- **Innowacyjny produkt pochodzenia roślinnego** - Redukwas® Active to środek o uniwersalnym zastosowaniu w winiarstwie, wywodzący się z natury i skutecznie obniżający nadmierną kwasowość moszczów.
- **Zbalansowany smak i aromat owoców** - Redukwas® Active to idealny sposób na uzyskanie odpowiedniego poziomu kwasowości, przy zachowaniu pożądanego aromatu i smaku użytych owoców.
- **Szeroki zakres odkwaszania** - Redukwas® Active skutecznie neutralizuje kwasowość naturalnie występującą w owocach, obniżając jej poziom w zakresie od 4 do 8 g/L.
- **Wydajność** - jedno opakowanie Redukwasu® Active pozwala na obniżenie poziomu kwasowości w nastawach do 20 litrów.
- **Łatwość użycia dla każdego** - Redukwas® Active to prosty sposób na obniżenie kwasowości moszczu, co docenią zarówno doświadczeni winiarze, jak i początkujący hobbyści.

Redukwas® Active to **innowacyjny produkt pochodzenia roślinnego**, dzięki któremu łatwo i skutecznie obniżysz nadmierną kwasowość moszczów gronowych i owocowych, jednocześnie zachowując bogactwo smaku, barwy i aromatu moszczów. **Nowatorska, autorska metoda odkwaszania z użyciem Redukwasu® Active** opiera się na wykorzystaniu zdolności aktywnego węgla kokosowego do wiązania kwasów obecnych w owocach. Dzięki tej metodzie **unikniesz nadmiernego rozcieńczania moszczu lub maskowania kwaśności dodatkiem cukru**.

W przypadku moszczów wiśniowych, gronowych, malinowych czy jabłkowych, których wyjściowa kwasowość wynosi 14-17 g/L, Redukwas® Active dodaj bezpośrednio do moszczu, by obniżyć kwasowość do akceptowalnego stężenia 6-10 g/L. Moszcze porzeczkowe, charakteryzujące się większą zawartością kwasów, wynoszącą ok. 30-32 g/L, najpierw wstępnie rozcieńcz wodą w stosunku 1:1, a następnie poddaj odkwaszaniu z udziałem wg procedury przewidzianej dla pozostałych owoców.

Szczegółowe zalecenia dotyczące użycia Redukwasu® Active zostały podane na opakowaniu.

**Najlepsze wyniki odkwaszania uzyskasz dla moszczów klarownych, bez dodatku cukru, nieodfermentowanych.**

**Porada:** Odkwaszanie dla moszczów jasnych prowadź tuż po wytlóczeniu soku, a dla moszczów ciemnych bezpośrednio po maceracji.

Jedno opakowanie Redukwasu® Active użyte na 10 L moszczu pozwoli obniżyć kwasowość do 8 g/L.

**Składniki:** węgiel aktywny

