

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/redukwas-plus-regulator-kwasowosci-100-g-p-1245.html>



## Redukwas® Plus - regulator kwasowości, 100 g

Numer katalogowy	<b>BR-401833</b>
Kod producenta	<b>BR-401833</b>
Kod EAN	<b>5904816010794</b>

### Opis produktu

Jeśli robisz i lubisz domowe wina owocowe, to z pewnością podobnie jak inni winiarze często borykasz się z problemem zbyt wysokiego poziomu kwasowości w Twoich moszczach i trunkach. Poznaj zatem i zacznij stosować Redukwas® Plus - skuteczny środek, który pomoże Ci uregulować kwasowość w nastawach z owoców zawierających znaczne ilości kwasu cytrynowego, bez konieczności nadmiernego rozcieńczania nastawów czy dodawania dużej ilości cukru. Z Redukwasem® Plus w prosty sposób wejdiesz na wyższy poziom winiarskiego kunsztu, uzyskując wino lepszej jakości.

- **Redukcja kwasowości w moszczu i winie z porzeczek, malin, agrestu czy jeżyn** - dzięki użyciu Redukwasu® Plus wyraźnie poprawisz ogólną jakość win z tych owoców i podkreślisz naturalny smak użytego surowca.
- **Zbalansowany smak i aromat owoców** - Redukwas® Plus to wybór odkwaszania mineralnego - idealnego sposobu na uzyskanie moszczu i wina o odpowiedniej kwasowości, **bez nadmiernego rozcieńczania wodą czy przesadnego dosładzania**.
- **Uzyskanie pożądanego aromatu i smaku owoców** - Redukwas® Plus pozwoli Ci wyraźnie zaakcentować oryginalne walory użytych owoców.
- **Szeroki zakres odkwaszania** - Redukwas® Plus skutecznie neutralizuje zwłaszcza kwas cytrynowy naturalnie występujący w owocach, obniżając kwasowość w zakresie od 2 do 12 g/L.
- **Wydajność** - jedno opakowanie Redukwasu® Plus pozwala na obniżenie poziomu kwasowości w nastawach aż do 60 litrów.
- **Łatwość użycia dla każdego** - Redukwas® Plus to prosty sposób na obniżenie kwasowości moszczu, co docenią zarówno doświadczeni winiarze, jak i początkujący hobbyści.

Redukwas® Plus to produkt dedykowany przede wszystkim do odkwaszania moszczów i win porzeczkowych, malinowych, agrestowych, jeżynowych, zawierających znaczne ilości kwasu cytrynowego. Formuła tego nowego produktu pozwala na uzyskanie esencjonalnego wina wysokiej jakości, charakteryzującego się pełnią aromatu i smaku owoców. **Unikniesz konieczności odkwaszania poprzez rozcieńczanie moszczu lub maskowania wysokiej kwasowości nadmiernym dodatkiem cukru.**

Celem odkwaszania jest redukcja kwasowości do poziomu 6-10 g/L, a proces ten jest najbardziej efektywny przy kwasowości wyjściowej moszczu/wina wynoszącej 12-18 g/L. W przypadku owoców o wyższej kwasowości wyjściowej, np. porzeczek (30-32 g/L), konieczne jest wstępne rozcieńczenie (najczęściej 1:1), pozwalające uzyskać zalecany poziom kwasowości wyjściowej.

Redukwas® Plus wpłynie na prawidłowy przebieg procesu fermentacji, zapewniając drożdżom optymalne warunki pracy, zwiększając ich wydajność i prawidłowy rozwój.

**Składniki:** węglan wapnia, hydroksywęglan magnezu.