

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/redukwas-regulator-kwasowosci-browin-p-1642.html>



Redukwas - regulator kwasowości Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	401830
Kod producenta	401830
Kod EAN	5904816917314
Producent	Browin

Opis produktu

W Polsce winiarze borykają się często ze zbyt wysoką kwasowością soków i moszczów. Optymalna kwasowość wina powinna wynosić 6-9 g/L. Metodą obniżania kwasowości jest rozcieńczanie wodą, jednak często zbyt duży dodatek wody powoduje utratę aromatów i smaku.

Redukwas neutralizuje kwasy obecne w owocach, **obniża kwasowość** o maks. 2 g/L.

Istotne cechy:

- Gramatura 15 g
- Na 10-20 L moszczu
- 6,7 g na 10 L moszczu obniża kwasowość o 1 g/L

Sposób użycia:

Redukwas wymieszaj w 100 ml wody, dodaj do moszczu lub wina, dokładnie wymieszaj. Po dobie moszcz zlej znad utworzonego osadu. Nie przekraczaj dawki 15 g na 10 L moszczu.

Składniki:

węglan wapnia

Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.