Dane aktualne na dzień: 29-06-2026 15:42

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/redukwas-regulator-kwasowosci-p-2840.html

Redukwas - regulator kwasowości

Cena	**3,00 zł**
Numer katalogowy	**P1-401830**
Kod producenta	**P1-401830**
Kod EAN	**5904816917314**

Opis produktu

Jeśli robisz i lubisz domowe wina gronowe i 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® - uniwersalny środek, który pomoże Ci skutecznie uregulować kwasowość, bez konieczności nadmiernego rozcieńczania nastawów. Z Redukwasem® w prosty sposób uzyskasz wino lepszej jakości, o odpowiednio zbalansowanej kwasowości.

- **Precyzyjna redukcja kwasowości -** dzięki użyciu Redukwasu® w delikatny sposób zoptymalizujesz ogólną jakość swojego moszczu / wina z winogron lub innych owoców i dostosujesz jego walory do własnych oczekiwań.
- **Zbalansowany smak i aromat owoców -** Redukwas® to idealny sposób na uzyskanie wina o odpowiednim poziomie kwasowości, przy zachowaniu pożądanego aromatu i smaku.
- **Delikatne odkwaszanie -** Redukwas® neutralizuje kwasy naturalnie występujące w owocach i delikatnie obniża kwasowość o maksymalnie 2 g/L (przy dodaniu zawartości saszetki do10 L).
- **Wydajność -** jedno opakowanie Redukwasu® pozwala na obniżenie poziomu kwasowości w nastawach od 10 aż do 20 litrów.
- **Łatwość użycia dla każdego -** Redukwas® to prosty sposób na obniżenie kwasowości wina, co docenią zarówno doświadczeni winiarze, jak i początkujący hobbyści.

Zadbaj o jak najlepszy smak i aromat tworzonego przez siebie wina – stosując Redukwas® (spożywczy węglan wapnia) możesz w profesjonalny sposób regulować kwasowość moszczów i gotowych już trunków.

Optymalna kwasowość wina powinna wynosić 6-10 g/L. Często stosowaną metodą obniżania kwasowości jest rozcieńczanie wodą, jednak takie działanie obniża jakość wina, a im większy dodatek wody, tym większy jest stopień utraty aromatów i walorów smakowych.

Zapewnij sobie i innym miłośnikom wina idealne doświadczenie degustacyjne. Z Redukwasem® to szybkie i proste. Jedna saszetka zawiera 15 g Redukwasu®, co pozwala delikatnie odkwasić nawet 20 L moszczu (wina).

Sposób użycia:

Redukwas® rozpuść w 50 ml wody, dodaj do moszczu (wina) i dokładnie wymieszaj. Po upływie doby moszcz zlej znad osadu.

Dodanie 6-7 g Redukwasu® do 10 L moszczu (podobnie jak zawartości całej saszetki Redukwasu do 20 L) spowoduje obniżenie kwasowości o 1 g/L.

Uwaga: Zadbaj o to, by nie przedawkować zalecanej dawki.