

Link do produktu: <https://rafex.eu/redukwas-regulator-kwasowosci-p-203970.html>



Redukwas - Regulator Kwasowości

Cena	4,70 zł
Numer katalogowy	RAFEX003783
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 z nad utworzonego osadu. Nie przekraczaj dawki 15 g na 10 L moszczu.

Składniki:
: węglan wapnia
Masa netto: 15 g