



Kwasomierz do wina

Cena **32,99 zł**

Numer katalogowy **KWASOMIERZ**

Opis produktu

Kwasomierz do wina - zestaw do pomiaru kwasowości moszczu 100 ml

Chcesz uzyskać idealny smak swojego domowego wina? **Kwasomierz do wina** to niezbędne narzędzie każdego winiarza – amatora i profesjonalisty. Umożliwia precyzyjny pomiar kwasowości moszczu, co pozwala na odpowiednie dobranie proporcji i kontrolę fermentacji.

Co zawiera zestaw:

- Cylinder miarowy o pojemności 100 ml
- Płyn wskaźnikowy – błękitny wskaźnik
- Instrukcja użytkownika w języku polskim

Zastosowanie:

- Do pomiaru **kwasowości moszczu winogronowego i owocowego**
- Niezbędny w **produkcji wina, cydru, soków fermentowanych**
- Umożliwia **szybki i łatwy odczyt** poziomu kwasowości (g/l)

Regularna kontrola poziomu kwasów pozwala uniknąć niepożądanych smaków oraz zapewnia trwałość i stabilność gotowego trunku. Kwasomierz działa na zasadzie miareczkowania – wystarczy kilka minut, by poznać wynik!

Zadbaj o jakość swojego wina od samego początku!

Zamów kwasomierz do moszczu już teraz - idealny start do precyzyjnej produkcji domowych win!