

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/kwasomix-regulator-kwasowosci-p-786.html>



KWASOMIX - regulator kwasowości

Cena

4,50 zł

Numer katalogowy

KWASOMIX

Opis produktu

Kwasomix - mieszanka kwasów do regulacji kwasowości wina 15 g

W produkcji domowego wina odpowiedni poziom kwasowości odgrywa kluczową rolę. W Polsce, ze względu na specyfikę owoców i częste rozcieńczanie moszczu wodą, często występuje problem zbyt niskiej lub nadmiernej kwasowości. **Kwasomix** to doskonałe rozwiązanie – starannie dobrana mieszanka **kwasu winowego, jabłkowego i cytrynowego**, w proporcjach odpowiadających naturalnemu składowi owoców.

Preparat ten pozwala precyzyjnie wyregulować smak i poprawić fermentację, co przekłada się na wyższą jakość końcowego trunku.

- Gramatura 15 g - wystarczy na 10-30 litrów nastawu**
- Poprawia smak i jakość wina**
- Idealny do moszczów z owoców o niskiej kwasowości (np. gruszki, truskawki, dzika róża, aronia, głóg)**
- Sprawdza się także w winach zbożowych i miodach pitnych**

Sposób użycia:

Dodaj **Kwasomix** bezpośrednio do moszczu lub fermentującego wina – w ilości od **5 do 15 g na każde 10 litrów**, w zależności od naturalnej kwasowości surowca.

Skład:

kwas cytrynowy, kwas winowy, kwas jabłkowy