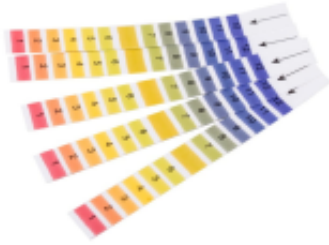


Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/paski-lakmusowe-ph-1-12-5-sztuk-p-738.html>

Paski lakmusowe PH 1-12 (5 sztuk)



Cena

2,00 zł

Numer katalogowy

PASKI LAKM 1-12

Opis produktu

Paski lakmusowe 5 sztuk - dokładny pomiar pH dla domowego winiarstwa

Zestaw **5 pasków lakmusowych** to niezbędne narzędzie dla każdego miłośnika domowego wina i fermentacji. Dzięki nim szybko i precyzyjnie zmierzysz kwasowość zacierów i nastawów, co pozwoli Ci lepiej kontrolować przebieg fermentacji i uzyskać najlepsze efekty.

Zastosowanie:

- Pomiar pH zacierów, nastawów i innych płynów fermentacyjnych
- Kontrola optymalnego środowiska pracy drożdży (zakres pH 3,2-4,6)
- Pomoc w diagnozowaniu problemów z fermentacją

Jak używać?

1. Zanurz pasek lakmusowy w próbce płynu na kilka sekund.
2. Porównaj kolor białego środkowego pola z dołączoną skalą barw.
3. Odczytaj wartość pH odpowiadającą najbliższemu kolorowi.
4. Optymalny poziom pH dla drożdży to powyżej 3,2 — wówczas fermentacja przebiega prawidłowo.
5. Jeśli pH spadnie poniżej 3, może to oznaczać zatrzymanie fermentacji.

Specyfikacja:

- Ilość: 5 pasków lakmusowych
- Zakres pomiaru: pH 1-12
- Szybki i łatwy sposób na bieżący pomiar pH

Zalety produktu:

- Precyzyjny pomiar pH w domowych warunkach
- Prosta i szybka metoda kontroli fermentacji
- Niezastąpione narzędzie dla domowych winiarzy i fermentatorów
- Pomaga zapobiegać problemom z fermentacją i poprawić jakość trunków

Zadbaj o prawidłowy przebieg fermentacji i kontroluj kwasowość swoich nastawów z zestawem **5 pasków lakmusowych** - proste, skuteczne i wygodne rozwiązanie dla każdego pasjonata domowego winiarstwa!