

Pirosiarczyn sodu 1 kg



Cena	26,90 zł
Numer katalogowy	PIRO SODU 1KG

Opis produktu

Pirosiarczyn Sodiu - 1 kg

Opis produktu:

Pirosiarczyn sodu to biały, krystaliczny proszek stosowany do:

- konserwacji i odkażania win, soków, fermentujących napojów, piwa i miodów pitnych,
- domowych przetworów,
- dezynfekcji sprzętu, butelek i pojemników fermentacyjnych.

Dlaczego warto?

- Skutecznie zapobiega rozwojowi bakterii, pleśni i innych szkodliwych mikroorganizmów.
- Jest bezpieczny dla drożdży - działa na nie znacznie słabiej niż na bakterie czy pleśnie.
- Wszechstronne zastosowanie w produkcji napojów i przetwórstwie domowym.

Sposób użycia:

Czyszczenie moszczu i rozdrobnionych owoców:

- Rozpuść 5-7 g pirosiarczynu sodu w wodzie.
- Dodaj roztwór do 100 litrów owoców lub moszczu.

Dezynfekcja butelek i balonów:

- Przygotuj 2-3% roztwór (20-30 g środka na 1 litr wody).
- Opłucz butelki i balony bezpośrednio przed napełnieniem.
- Zaleca się zamknięcie balonu korkiem na kilka minut dla lepszego efektu.

Dezynfekcja sprzętu:

- Zanurz sprzęt w przygotowanym roztworze.
- Pozostaw na kilka minut, następnie wysusz przed użyciem.

Ważne uwagi:

-
- Pirosiarczyn sodu jest środkiem spożywczym, ale należy zachować ostrożność przy jego stosowaniu.
 - Przechowuj w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu.
 - Unikaj kontaktu z oczami i skórą.