Dane aktualne na dzień: 28-06-2025 22:39

Link do produktu: https://sloikczybutelka.pl/redukwas-weglan-wapnia-15g-p-634.html

REDUKWAS węglan wapnia 15G

Cena	**4,50 zł**
Numer katalogowy	**REDUKWAS 15G**

Opis produktu

Redukwas® – Środek do Obniżania Kwasowości Wina i Moszczu | 15 g

Redukwas® to skuteczny i prosty w użyciu preparat do **redukcji kwasowości domowego wina i moszczu owocowego**. Idealny dla winiarzy amatorów i profesjonalistów, którzy chcą poprawić jakość swojego trunku bez utraty aromatu i smaku. Dzięki Redukwasowi unikniesz konieczności rozcieńczania nastawu wodą, które osłabia walory smakowe wina.

Główne zalety Redukwasu®:

- **Obniża kwasowość wina i moszczu nawet o 2 g/L** – bez wpływu na smak i aromat trunku.
- **Jedna saszetka 15 g wystarcza na odkwaszenie aż 10–20 litrów wina.**
- **Łatwa aplikacja** – wystarczy rozpuścić w wodzie i dodać do nastawu.
- **Idealny do win gronowych i owocowych** – sprawdza się przy jabłkach, wiśniach, porzeczkach i innych owocach o wysokiej kwasowości.
- **Profesjonalna jakość** – zawiera czysty spożywczy węglan wapnia ($CaCO_3$).
- **Poprawa balansu smakowego** – zredukowana kwasowość przekłada się na łagodniejszy, pełniejszy smak wina.

Dlaczego warto stosować Redukwas®?

Wysoka kwasowość to jeden z najczęstszych problemów przy domowej produkcji wina. Zbyt kwaśny smak może zniechęcać do konsumpcji, a tradycyjne metody obniżania kwasowości – takie jak rozcieńczanie wodą – znacznie pogarszają jakość trunku. **Redukwas®** to nowoczesne rozwiązanie, które pozwala w sposób **bezpieczny, szybki i skuteczny obniżyć kwasowość**, bez ryzyka utraty aromatu czy rozrzedzenia smaku.

Sposób użycia:

1. Zawartość saszetki (15 g) rozpuść w 50 ml letniej wody.
2. Dodaj do 10–20 L moszczu lub wina i dokładnie wymieszaj.
3. Pozostaw na 24 godziny, a następnie zlej płyn znad osadu.

Dawkowanie orientacyjne:
6–7 g Redukwasu® na 10 L wina obniża kwasowość o około 1 g/L.

⚠ **Uwaga:** Nie przekraczaj zalecanej dawki – zbyt niska kwasowość może negatywnie wpłynąć na stabilność i smak wina. Optymalna kwasowość gotowego wina to **6–10 g/L**.