

## **Browin REDUKWAS - potravinářský uhličitan vápenatý - 15 g**

**Cena: 38 Kč**



Optimální kyselost vína by měla být 6-9 g / l. Kyselost můžete snížit přidáním vody, ale příliš mnoho vody způsobuje ztrátu vůní a chuti. Červená kyselina neutralizuje kyseliny přítomné v ovoci, snižuje kyselost až o 2 g / l.

Hlavní rysy:

- Hmotnost 15 g
- Pro 10-20 l moštu
- 6,7 g na 10 l musí snížit kyselost o 1 g / l

Používání:

Smíchejte červenou kyselinu se 100 ml vody, přidejte ji do moštu nebo vína, důkladně promíchejte. Po jednom dni se musí z vytvořený sediment vypustit. Nepřekračujte dávku 15 g na 10 l moštu.

Složení: uhličitan vápenatý

### **Parametry**

Hmotnost 15.00 g;kg