

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/pirosiarczyn-potasu-100g-p-305.html>

## Pirosiarczyn potasu 100g



Cena	<b>9,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>

### Opis produktu

#### Pirosiarczyn potasu 100g

Pirosiarczyn potasu (PP) - środek chemiczny powszechnie stosowany do stabilizacji moszczów i win. Może być również stosowany do płukania sprzętu winiarskiego i piwowarskiego. Opakowanie zawiera 100g krystalicznego pirosiarczynu potasu.

#### Stosowanie:

- do stabilizacji moszczu (aby zabezpieczyć go przed rozwojem bakterii i dzikich drożdży podczas fermentacji), stosuje się 1g pirosiarczynu potasu na 10 L moszczu. Odpowiednią porcję rozpuszcza się w 50-100 ml wody, następnie dodaje do nastawu i dokładnie miesza.
- do stabilizacji wina (zatrzymania fermentacji, zabezpieczenia wina przed utlenieniem, ustabilizowania jego barwy i klarowności) przed zlaniem wina w butelki, aby nie było tzw. wtórnej fermentacji (czyli by nie powstał szampan), zaleca się stosowanie 1g pirosiarczynu potasu na 10 L wina. Odpowiednią porcję rozpuszcza się w 50-100 ml wody, następnie dodaje do wina i dokładnie miesza.
- do płukania sprzętu rozpuszcza się 10 g pirosiarczynu potasu w 2 L wody i tak przygotowanym roztworem płucze balony, pojemniki fermentacyjne, butelki, prasy, beczki, wcześniej umyte z użyciem detergentów i wypłukane wodą. Po użyciu PP nie używa się ponownie wody.

Pirosiarczyn potasu przechowywać należy w chłodnym, suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu i stosować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

**UWAGA:** Należy przestrzegać zalecanych dawek. Znaczne przedawkowanie, szczególnie przy stabilizacji moszczu, spowodować może zahamowanie fermentacji. W przypadku stabilizacji gotowego wina, zbyt duża dawka pirosiarczynu potasu powoduje powstawanie nieprzyjemnego smaku i siarkowego aromatu.