

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/weglan-wapnia-50g-p-307.html>

Węglan wapnia 50g



Cena	3,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	AP

Opis produktu

Węglan wapnia 50 g

Węglan wapnia to niezastąpiony dodatek w produkcji wina, który pomaga kontrolować kwasowość moszczu, zapewniając doskonały smak i jakość końcowego trunku. Nasz węglan wapnia jest czystym, wysokiej jakości produktem, idealnym do stosowania w domowych winnicach oraz profesjonalnych winiarniach.

Opis produktu:

- **Nazwa:** Węglan wapnia do obniżania kwasowości moszczu
- **Waga:** 50 g
- **Czystość:** $\geq 99\%$
- **Kraj pochodzenia:** Polska

Cechy i zalety:

1. **Skuteczna regulacja kwasowości:** Węglan wapnia skutecznie obniża kwasowość moszczu, co pozwala na uzyskanie zbalansowanego, łagodnego smaku wina.
2. **Wysoka czystość:** Nasz produkt charakteryzuje się wysoką czystością ($\geq 99\%$), co gwarantuje jego skuteczność i bezpieczeństwo.
3. **Łatwość użycia:** Wygodne opakowanie 50 g pozwala na precyzyjne dozowanie i łatwe przechowywanie.
4. **Wszechstronność:** Idealny do stosowania w produkcji różnych rodzajów wina, zarówno białego, jak i czerwonego.

Sposób użycia:

1. **Odważanie:** Odważ odpowiednią ilość węglanu wapnia. Zazwyczaj stosuje się 2-3 g węglanu wapnia na litr moszczu, w zależności od początkowej kwasowości i pożądanej końcowej kwasowości wina.
2. **Mieszanie:** Rozpuść węglan wapnia w niewielkiej ilości wody, aby ułatwić równomierne rozprowadzenie.
3. **Dodawanie:** Dodaj roztwór do moszczu, dokładnie mieszając, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie w całej objętości.
4. **Osadzanie:** Pozostaw moszcz na kilka godzin, aby osad mógł się uformować i osiąść na dnie.
5. **Klarowanie:** Po zakończeniu procesu obniżania kwasowości, zdekantuj moszcz, aby oddzielić czysty płyn od osadu.

Przechowywanie: Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu, z dala od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego. Po otwarciu szczelnie zamknąć opakowanie, aby zapobiec zbrylaniu się produktu.

Uwagi: Produkt przeznaczony do użycia w produkcji wina. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Idealny dla winiarzy: Węglan wapnia do obniżania kwasowości moszczu to niezastąpiony dodatek dla każdego winiarza, zarówno amatora, jak i profesjonalisty. Dzięki jego stosowaniu, wina zyskują na smaku i jakości, stając się łagodniejsze i bardziej zrównoważone.