

# REDUVIN

## Regulátor kyselosti

### Složení

Hydrogenuhličitan draselný (E 501), vinan draselný (E 336).

### Popis

REDUVIN je regulátor kyselosti moštů a bílých i červených vín.

Jsou ročníky, kdy je potřeba upravit aciditu vín.

**REDUVIN snižuje aciditu vín vysrážením kyselého vinnanu draselného při srážecí reakci.**

REDUVIN podpoří u červeného vína start JMK.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

### Návod na použití

Požadovanou dávku můžete aplikovat přímo za stálého míchání do ošetřovaného produktu, který má být ošetřen. Pro homogenizaci je doporučeno intenzivně míchat.

**Doporučení: Aplikujte postupně a pomalu, aby nedošlo k lokálnímu odkyselení a vzniku hořkých tónů.**

### Dávkování

50–135 g/hl mošty a vína

Upozornění: Přidáním 110 g/hl prostředku snížíte aciditu o 1 g/hl přepočtenou na kyselinu vinnou.

### Balení

1 kg sáčky

Pro stanovení optimální dávky doporučujeme laboratorní testy.

### Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Pro další použití otevřený produkt důkladně uzavřete.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 24 měsíců.

Pozor na nežádoucí aroma.

### Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) není tento přípravek klasifikován jako nebezpečný.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách [www.harapes.cz](http://www.harapes.cz).

### Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

*Datum poslední revize 8.7.2018*

*Počet stran: 1*