

# Obuolių rūgštis VINOFORM malox



Skirta vyno gamyboje antros fermentacijos metu, daugiau raudono vyno gamyboje.

**3,75 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-041.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 100 g, 1 kg

## **Prekės aprašymas:**

Tai yra obuolių rūgštis, skirta vyno gamyboje antros fermentacijos metu, daugiau raudono vyno gamyboje. Ji stiprina vyno ar vynuogių sulčių aromatą.

Obuolių rūgštis yra pakankamai pačiose vynuogėse, bet joms nokstant ji virsta gliukoze. Ypač esant karštam orui šis procesas vynuogėse suaktyvėja.

Po pirmos fermentacijos kai visa gliukozė virsta alkoholiu, galima ir antroji fermentacija, kurios metu atskleidžiami vyno aromatai. Tada galima pasitelkti šia VINOFORM obuolių rūgštimi, kuri fermentacijos metu, padedama bakterijoms virsta į pieno rūgštį. Pieno rūgštyje yra per pus mažiau Anglies dioksido, todėl jos yra švelnesnės ir ne tokios aitrūs kaip obuolių sultys. Taip raudonas vinas įgauna sodrų aromatą, skonis tampa subtilesnis.

Didina rūgščių kiekį su 1 g /litru.

Dozavimas: 9 g / 10 l, Šio vieno pakelio užtektų 100 litrų raudonojo vyno.

Rūgštingumas yra visada išreikštas vyno rūgštis gramais litre. Prancūzai kartais rūgštingumą išreiškia sieros rūgštimi. Tokiu atveju vyno rūgštingumas prilyginamas: vyno rūgštis = sieros rūgštis x 1,53.

**Nuotraukų galerija:**

