KIT PH

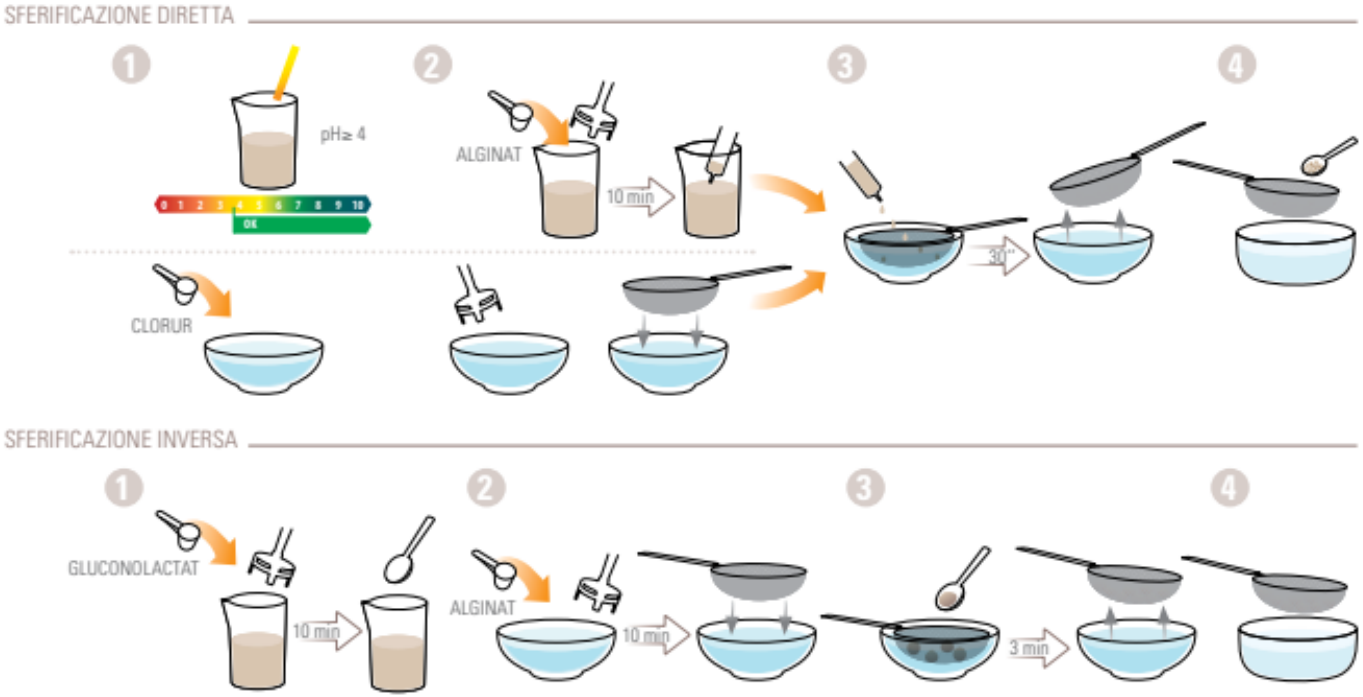
Utilizzo con:

Gelificanti per sferificazione

Il **kit pH** include il citrato di sodio e le strisce reattive.

Con origine dalla frutta, il citrato di sodio è un componente essenziale per la maggior parte delle bevande dolci. Utilizzato nel caso della sferificazione per correggere il pH e come antiossidante.

Il dosaggio è variabile a seconda del pH iniziale della soluzione.

Tabella di dosaggio del Kit pH per raggiungere il pH ottimale per esferificare

valore iniziale di pH	Dosaggio di Kit pH
2,5	**0,85** g/100 g
3	**0,3** g/100 g
3,5	**0,1** g/100 g
4-5	**valore ideale**