

L-KYSELINA JABLČNÁ

ZLOŽENIE

Čistá L-kyselina jablčná, prírodného pôvodu.

VLASTNOSTI

Kryštály alebo biely kryštálový prášok, ľahko rozpustný vo vode, mušte a víne.

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Korekcia kyslosti muštov a vín.

Pridať priamo do muštu alebo vína.

max. 135 g/hl – mušty, vína pri fermentácii;

max. 225 g/hl – hotové vína.

Pozri aktuálne Nariadenie (ES).

Mimo EÚ sa odvoláva na platné zákony v jednotlivých štátoch.

BALENIA A SKLADOVANIE

Vrecká po 1 kg – vrecia po 25 kg.

Skladovať na chladnom a suchom mieste, chránenom pred slnečným žiarením.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditiv pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.