

PRÍRODNÁ KYSELINA MLIECNA

Okyslovač pre mušty a vína

VLASTNOSTI

Vzhľad: svetlá kvapalina, bez farby a bez zápachu, kyslej chuti.
80% roztok (hmot./hmot.) E 270 L-kyseliny mliečnej prírodného pôvodu.

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

max. 225 g alebo 190 ml roztoku/hl - hrozno, čiastočne fermentované mušty, nové vína; až na výnimky
max. 375 g alebo 315 ml roztoku/hl – víno; až na výnimky.

Pridať priamo do muštu alebo vína, pri stálom miešaní.

BALENIA A SKLADOVANIE

Bandasky po 25 kg.

Skladovať na chladnom, suchom a vetranom mieste.
Po otvorení dôkladne uzavrieť balenie.

Produkt je na enologické používanie podľa Nariadenia (ES) 606/2009 a vyhovuje Smernici (ES) 2008/84.

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 aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.