

ACETI VIN

Complemento nutritivo

CARACTERÍSTICAS

ACETIVIN es un complemento nutritivo para las bacterias acéticas en la elaboración de vinagres de vino blanco, vino tinto, sidra o miel.

ACETIVIN suple las carencias nutricionales que puedan encontrar las bacterias acéticas en determinados medios pobres o muy pobres en nutrientes.

ACETIVIN permite obtener, en el caso de fermentaciones acéticas que podrían ser difíciles, una buena cinética fermentativa, con una perfecta degradación del alcohol.

DOSIS

- 20 a 30 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 40 g/hL

MODO DE EMPLEO

- Mezclar previamente en una parte de la dilución, a razón de 10 kg/hL.
- Para uso en vinagrería.
- Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Sulfato de amonio (54,9 %), Fosfato Diamónico (44,9 %), Tiamina (0,2 %)

PRESENTACIÓN

- Saco de 25 kg

CONSERVACIÓN

- Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.