

ACETI VIN

Complément nutritif

CARACTERISTIQUES

ACETIVIN est un complément nutritif destiné aux bactéries acétiques servant à élaborer les vinaigres de vin blanc, de vin rouge, de cidre ou de miel.

ACETIVIN vient remédier aux carences nutritionnelles que peuvent rencontrer les bactéries acétiques dans certains milieux pauvres ou très pauvres en nutriments.

ACETIVIN permet d'obtenir, dans le cas de fermentations acétiques qui pourraient être difficiles, une bonne cinétique fermentaire entraînant une parfaite dégradation de l'alcool.

INGREDIENTS

Sulfate d'Ammonium (54,9 %) , Phosphate Diammonique (44,9 %), Thiamine (0,2 %)

CONDITIONNEMENT

- Sac de 25kg

CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement

DOSES D'EMPLOI

- 20 à 30 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 40 g/hL

MODE D'EMPLOI

- A mélanger préalablement dans une partie de la dilution à raison de 10 kg/hL.
- Pour usage en vinaigrerie
- Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.