

ACETI VIN

Complemento nutrizionale

CARATTERISTICHE

ACETIVIN è un complemento nutrizionale destinato ai batteri acetici che servono per elaborare aceti di vino bianco, di vino rosso, di mele o da miele.

ACETIVIN permette di rimediare alle carenze nutrizionali che i batteri acetici potranno incontrare in alcuni ambienti carenti o molto scarsi in sostanze nutrienti.

ACETIVIN permette di ottenere, nel caso di fermentazioni acetiche che potrebbero essere difficili, una buona cinetica fermentativa e quindi una perfetta trasformazione dell'alcool.

INGREDIENTI

- Solfato di ammonio (54,9%), fosfato biammonico (44,9 %), Tiamina (0,2 %)

CONFEZIONAMENTO

- Sacco da 25 kg

CONSERVAZIONE

- Confezione intera, sigillata all'origine, al riparo dalla luce, in un posto secco e esente da odori.
- Confezione aperta: da utilizzare rapidamente

DOSI DI UTILIZZO

Da 20 a 30 g/hl

Massima dose legale secondo la vigente regolamentazione europea: 40 g/hl

MODE D'EMPLOI

- Da mescolare preventivamente in una parte della soluzione, a una dose di 10 kg/hl.
- Per un utilizzo in acetifico.
- Utilizzare secondo la vigente regolamentazione.

Le informazioni sopra riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo: non esentano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle raccomandazioni di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.