

KIESELSOL Clear 500 g

KARTA PRODUKTU

Profesjonalne opakowanie stabilizowanego zolu krzemionkowego 30% do szybkiego klarowania win, soków i innych napojów alkoholowych w połączeniu z żelatyną enologiczną.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	122070
Rodzaj	stabilizowany zol krzemionkowy
Skład	czysty stabilizowany zol krzemionkowy (30%)
Masa netto	500 g
Dawkowanie	50-100 ml na 100 l klarowanej cieczy
Przeciętna dawka	50-70 ml na 100 l soku lub wina
Sugerowana proporcja	10% żelatyny enologicznej i 90% KIESELSOL Clear
50 ml KIESELSOL	5 g żelatyny

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórni oraz odbiorców profesjonalnych poszukujących sprawdzonych rozwiązań do kontrolowanego prowadzenia procesu.

Ważna informacja

Materiał ma charakter informacyjny. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą, instrukcją na opakowaniu oraz aktualną dokumentacją produktu. W sprawie zastosowania lub współpracy handlowej skontaktuj się z BREWA.EU.