

STOPPER Ferm

KARTA PRODUKTU

Dodatek enologiczny na bazie sorbinianu potasu, przeznaczony do zatrzymywania fermentacji oraz ochrony wina i moszczu przed infekcjami i utlenieniem.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	122011
Rodzaj	dodatek do stabilizacji wina i moszczu
Maksymalne dawkowanie	2,5 g na 10 l
Masa netto	10 g
Skład	sorbinian potasu (E202)
Przeznaczenie	zatrzymanie i zapobieganie wznowieniu fermentacji

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórn i 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.