

# PIRO Ferm

Kaliumdisulfit zum Schutz und zur Stabilisierung von Most und Wein sowie für die Gerätehygiene.

## Most schützen und Wein stabilisieren

Kaliumdisulfit dient zur Stabilisierung von Most und Wein sowie zur Bereitung einer Reinigungslösung für Geräte. Es begrenzt unerwünschte Mikroflora und wilde Hefen. Bei der Anwendung für gute Belüftung sorgen, Lösungen frisch ansetzen und die produktspezifische Dosierung beachten.

## Produktangaben

| Merkmal            | Angabe                                                  |
|--------------------|---------------------------------------------------------|
| Marke              | ALCOMAT                                                 |
| Art                | stabilisierendes und desinfizierendes Präparat          |
| Anwendung          | Weinbereitung, Bierbereitung und Destillationsverfahren |
| Moststabilisierung | 0,5–1 g je Liter                                        |
| Weinstabilisierung | 0,5–1 g je Liter je nach pH                             |
| Gerätedesinfektion | 20 g auf 1 l Wasser                                     |
| Zusammensetzung    | Kaliumdisulfit (E224)                                   |
| Artikelnummer      | 122014                                                  |

## Anwendung

### 01 Most behandeln

Dosierung nach Volumen ermitteln, Präparat lösen und gleichmäßig in den Most einrühren.

### 02 Wein stabilisieren

Vor dem Einsatz den pH-Wert berücksichtigen und die Lösung im Wein verteilen.

### 03 Gerätelösung ansetzen

20 g je Liter Wasser frisch vorbereiten und bei guter Belüftung anwenden.

### 04 Lösung entsorgen

Gebrauchte Reinigungslösung nicht erneut verwenden.

## Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? [contact@brewa.eu](mailto:contact@brewa.eu)