

STOPPER Ferm

Önologisches Präparat auf Basis von Kaliumsorbat zur Stabilisierung von Wein.

Gärung kontrollieren und Wein stabilisieren

Kaliumsorbat kann eine erneute Gärung nach der Abfüllung verhindern und wird zur Stabilisierung von Wein und Most eingesetzt. Die maximale Dosierung von 2,5 g auf 10 l beachten und das Präparat sorgfältig verteilen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	Zusatz zur Stabilisierung von Wein und Most
Maximale Dosierung	2,5 g auf 10 l
Nettoinhalt	10 g
Zusammensetzung	Kaliumsorbat (E202)
Zweck	erneutes Einsetzen der Gärung verhindern
Artikelnummer	122011

Anwendung

01 Empfohlene Zugabe

Die abgemessene Menge in wenig Saft oder Wasser verrühren, dem Ansatz zugeben und sehr gründlich mischen.

02 Direkte Zugabe

Alternativ direkt in den Ansatz streuen und in der gesamten Flüssigkeit gleichmäßig verteilen.

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