

SORBINIAN POTASU, 50G

CENA: 6,50 PLN

CZAS WYSYŁKI: 2 DNI

OPIS PRZEDMIOTU

SORBINIAN POTASU, 50G

DODATEK WINIARSKI DO STABILIZACJI WINA - SORBINIAN POTASU (E202)



CHARAKTERYSTYKA

DODATEK SORBINIANU POTASU W ODPOWIEDNICH ILOŚCIACH ZATRZYMUJE FERMENTACJĘ. JEST TO ŚRODEK POWSZECHNIE WYKORZYSTYWANY W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM W CELU ZABEZPIECZANIA ŻYWNOŚCI.

WSKAZANIA PRZY STOSOWANIU

SORBINIAN POTASU JEST SUBSTANCJĄ DOPUSZCZONĄ DO STOSOWANIA W PROCESIE PRODUKCJII OCHRONY WINA. BARDZO DOBRZE SPRAWDZA SIĘ JAKO ŚRODEK DO ZATRZYMANIA FERMENTACJI. STOSUJE SIĘ GO RÓWNIEŻ, ABY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE NIE DOJDZIE DO WZNOWIENIA FERMENTACJI W BUTELKACH.

SPOSÓB UŻYCIA

OPTYMALNYM SPOSOBEM UŻYCIA JEST WYMIESZANIE W NIEWIELKIEJ ILOŚCI SOKU LUB WODY ORAZ DOKŁADNE WYMIESZANIE Z NASTAWEM. MOŻNA TEŻ DODAWAĆ BEZPOŚREDNIO DO NASTAWU, PO CZYM NALEŻY CAŁOŚĆ DOKŁADNIE WYMIESZAĆ.

DAWKOWANIE

STABILIZACJA WINA – W ZALEŻNOŚCI OD PH

MAKSYMALNY LEGALNY DODATEK TO 26,8 G/HL.

PRZECHOWYWANIE

SORBINIAN POTASU NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W TEMPERATURZE PONIŻEJ 20°C, BEZ DOSTĘPU DO ŚWIATŁA - NAJLEPIEJ PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE.