



DESTILLER

DWUTLENEK SIARKI SO₂, SOLUTION SULFUREUSE P15



Erbsloh

Dwutlenek siarki (SO₂) jest niezbędny do udanej fermentacji alkoholowej i stabilizacji wina. Stężenie roztworu Sulphureuse P15 zawiera 150 g/L SO₂

Charakterystyka

- Efekt przeciwutleniający
- Tłumi mikroorganizmy, takie jak bakterie i dzikie drożdże
- Wiąże aldehyd octowy w młodym winie podczas siarkowania

Korzyści

- Łatwe w użyciu i dokładne dozowanie SO₂

- Większe bezpieczeństwo pracy

Dawkowanie

Siarkowanie winogron, zacieru i moszczu w zależności od zdrowia winogron: 20 – 60 ml/100 l. Siarkowanie młodego wina: zgodnie z analizą laboratoryjną i pożądaną zawartością wolnego SO₂.

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl