



KWAS WINOWY



Kwas L(+)-winowy do zakwaszania i obniżania pH. Zwiększa kwasowość i jednocześnie zapewnia obniżenie pH. Powoduje to lepszą stabilność mikrobiologiczną.

W skrócie:

- Produkt: naturalny kwas L(+) winowy pochodzenia rolniczego
- Zakres stosowania: pulpa, moszcz i wino



- Cel: zarządzanie kwasowością

Cechy szczególne

- Siarkowanie jest bardziej skuteczne
- Zwiększona zostaje skuteczność obróbki bentonitem

Dawkowanie

Zgodnie z potrzebą i dopuszczeniem, szczegółowe informacje można znaleźć w arkuszu danych

Opakowanie jednostkowe 25 kg