

## ROZTWÓR SIARKI P15, 20 KG



**Cena brutto:  
431 zł**

Cena netto:  
350 zł

### Roztwór siarki P15

Prosto, bezpiecznie, dokładnie: siarkowanie w płynie, 15% SO<sub>2</sub>

Kwas siarkowy (SO<sub>2</sub>) jest niezbędny do pomyślnej fermentacji alkoholowej i stabilizacji wina.

W skrócie:

- Produkt: roztwór wodorosiarczynu potasu
- Zakres stosowania: moszcz i wino
- Cel: dla pomyślnej fermentacji alkoholowej i stabilizacji

Cechy szczególne

- Działanie antyoksydacyjne
- Tłumi mikroorganizmy, takie jak bakterie i dzikie drożdże
- Wiąże aldehyd octowy w młodym winie podczas siarkowania
- Łatwe w użyciu i dokładne dozowanie SO<sub>2</sub>

Dozowanie: 20 - 60 mL/100 L

Jednostka opakowania

10 kg

20 kg

