

Stabilizatorius stabivit VINOFORM 100 g



Specialusis produktas skirtas stabilizuoti vyną po fermentacijos.

5,42 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-048.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 1 kg

Pagrindinė medžiaga:: kalio metabisulfito, kalio sorbato ir askorbo rūgštis

Paskirtis:: stabilizuoti vyną po fermentacijos

Prekės aprašymas:

Specialusis produktas skirtas stabilizuoti vyną po fermentacijos. Sudėtyje yra kalio metabisulfito, kalio sorbato ir askorbo rūgštis tam tikromis proporcijomis. Kombinuotas produktas kurį paprasta naudoti, nereikia atskirais kiekiais sverti. Ne tik apsaugo nuo fermentacijos buteliuose, bet taip pat užtikrina apsaugą nuo oksidacijos ir pelėsių. Produktas sandėliuojant su laiku gali susigranuluoti, bet tai neturi jokio kenksmingo poveikio jo veiksmingumui.

Dozė: 5 g / 10 litrų vyno, pirmiau sumaišyti su mažu kiekiu ir tada gerai sumaišyti su visu turiniu vyno.

Nuotraukų galerija:

