

ACETI VIN

Nährstoffzusatz

CHARAKTERISTIKA

ACETIVIN ist ein Nährstoffzusatz für Essigbakterien zur Essigbereitung aus Weißwein, Rotwein, Apfelwein oder Honig.

ACETIVIN gleicht Nährstoffmängel aus, unter denen Essigbakterien in bestimmten nährstoffarmen, bzw. sehr nährstoffarmen Milieus leiden.

Mit **ACETIVIN** lässt sich bei schwierig verlaufenden Essigsäuregärungen eine gute Gärkinetik und somit ein kompletter Alkoholabbau erzielen.

VERPACKUNG

- Sack à 25 kg

LAGERUNG

- Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.
- Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

DOSAGE

- 20 bis 30 g/hL

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 40 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Zunächst in einem Teil des Gebindes auflösen und zwar in einem Verhältnis von 10 kg/hL.
- Zur Verwendung bei der Essigherstellung.
- Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.