



Stabbilo

Stabilizzanti.

Adatto per stili di vino:

nuovi prodotti, spumanti, vini rossi, vini bianchi, vini dolci, vini aromatici.

Prodotto a base di acido fumarico E297

Da utilizzare preventivamente per inibire l'inizio della fermentazione malolattica o per bloccarla se in corso.

Dosaggio consigliato da 30 a 60 g/hl

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Inibisce e controlla l'attività dei batteri lattici responsabili della fermentazione malolattica dei vini;
- Consente di ridurre l'utilizzo dell'anidride solforosa;
- Consente la conservazione dell'acidità malica

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Sacchetto da 1 kg o da 5 kg.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta

PREPARAZIONE:

Stemperare in vino in proporzione 1:20 e aggiungere alla massa in agitazione.