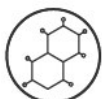




CARATTERISTICHE GENERALI

DISACIDEX F3 è un disacidificante formulato specificatamente per essere utilizzato in mosto e vini e si presenta in forma di cristalli bianchi o incolori, inodori e stabili all'aria. La sua formulazione è stata selezionata per consentire un'elevata diminuzione dell'acidità fissa dei mosti e dei vini, salvaguardando il potere tampone e le caratteristiche organolettiche del vino. È utilizzato come correttore di pH in mosti e vini. Viene anche consigliato su vini che necessitano trattamenti disacidificanti elevati.



COMPOSIZIONE

Potassio bicarbonato – Tartrato neutro di potassio – Carbonato di calcio.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Sciogliere in mosto o vino direttamente ed aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio. 1,30 g di DISACIDEX F3 aggiunto ad un litro di vino provoca una diminuzione di acidità di 1,00 g/L espressa in acido tartarico.



CODICE PRODOTTO

0101AA.00080	Kg 1
0101AA.00054	Kg 5



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.