

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



FUMARIC Control kwas fumarowy 2,5 kg

Nr katalogowy: FUMAR-2.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

160,35 PLN

Opis produktu

FUMARIC^{TRL}

KWAS FUMAROWY



Kwas fumarowy do ochrony win przed bakteriami kwasu mlekowego.

Czysty kwas fumarowy do kontroli wzrostu i aktywności bakterii kwasu mlekowego odpowiedzialnych za fermentację jabłkową w winie.

Dodawanie FUMARICtrl do wina:

- Zapobiega wystąpieniu FJM.
- Może zatrzymać FJM w trakcie jej trwania.
- Zachowuje kwas jabłkowy w winach.
- Narzędzie do produkcji win z obniżoną zawartością SO₂ lub bez dodatku siarczynów.

DAWKOWANIE

Zalecana dawka: 30 do 60 g/hL

[Karta produktu ENG](#)
[Karta bezpieczeństwa ENG](#)