

Weinsäure L + fein 30/80

Weinsäure verbessert Haltbarkeit und Geschmack säurearmer Weine.

Bitte die gesetzlichen Grenzwerte beachten.

30 – 60 g/hl; gesetzliche Grenzwerte beachten

Das Produkt:

- Enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt.
- Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäss VO (EWG) Nr. 2092/91 Anhang VI Teil B bzw. als Zutat nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs nach Teil A für die Herstellung von «Bio»- Lebensmittel zulässig.
- Darf nach «Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung – Spirituosen» verwendet werden.
- Enthält keine der in der Richtlinie 2007/68/EG genannten Stoffe mit allergener Wirkung

Lagerung

Kühl und trocken, vor Fremdgeruch geschützt lagern!

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.