



Cristallizzante LET

Stabilizzante Per Vini

Il CRISTALLIZZANTE LET, per la sua composizione favorisce la formazione di sali durante la refrigerazione dei vini riducendo i tempi di lavorazione a freddo. La particolare formulazione è stata accuratamente studiata per garantire un rapido ed efficace trattamento.

Modalità d' uso: omogeneizzare alla massa prima di iniziare la refrigerazione.

Composizione:

tartrato neutro di potassio, bitartrato di potassio, bentonite polvere, bicarbonato di potassio, farina fossile

Dose: da 20 a 100 gr/hl

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20 kg

Confezione da 20 kg