

ACETO BALS



CARACTERÍSTICAS

Aceto Bals, é um produto líquido previamente estabilizado. Obtido através de uma mescla de extratos de carvalho selecionados, para ser agregado diretamente ao vinagre de vinho.

APLICAÇÃO

Agregar a dose do produto diretamente ao vinagre base após a última filtração mediante homogeneização, juntamente com açúcar cristal refinado.

Nota: *Aconselha-se utilizar a dose de açúcar entre 160 a 180 g/l.*

COMPOSIÇÃO

Extrato Vegetais – Polissacarídeos Vegetais – Corante Natural

MODO DE USO

Dissolver o produto diretamente no vinagre base a tratar após a última filtração.

DOSE DE EMPREGO

5% do volume a ser tratado

Nota: *Aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta.*

EMBALAGEM

- Bombonas de 25 kg
- Bombonas de 5 kg
- Frascos de 1 kg