

44986



LEVA OLIO



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4498602 | | 63-N | PZ | 1 | 12 | 4,1850 |

44988



COLMATORE ATTACCO A CONO



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4498802 | | 13150 | PZ | 1 | 12 | 15,1440 |

In mopen ad uso alimentare. Utilizzato per togliere l'olio di vaselina dalle damigiane o dai contenitori.

In plastica alimentare. Per botti in legno.

44990



COLMATORE ATTACCO A FLANGIA



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4499002 | | 13160 | PZ | 1 | 12 | 16,5240 |

In plastica alimentare. Per botti in acciaio.

45012



AMMONIO FOSFATO BIBASICO



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4501202 | 1 kg | | KG | 1 | 1 | 13,3920 |

Composizione e formula : ammonio fosfato bibasico (NH₄)₂ HPO₄. Caratteristiche: nei vini e nei mosti è un attivante di fermentazione. Dosaggi nel vino: da 15 a 25 gr/Hl. 30 gr/Hl limite max consentito. Utilizzazione: il prodotto si disperde nella massa prima della fermentazione; agitare oppure effettuare un rimontaggio.

45014



ACIDO TARTARICO



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4501404 | 1 kg | | KG | 1 | 1 | 20,0880 |

Acidificante enologico; si usa anche in farmaceutica, succhi di frutta, prodotti dolciari, gelati, bevande, ecc. Utilizzazione: aggiungere al vino; agitare oppure effettuare rimontaggio. Colore bianco

45016



ACIDO ASCORBICO



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4501602 | 100 gr | | PZ | 1 | 1 | 2,7900 |

Indicato per la stabilizzazione del vino. Antiossidante, previene le degenerazioni ossidative e stabilizza il colore. Applicazione in numerosi impieghi alimentari: vino, bibite, birra, caramelle, carni fresche, frutta, funghi, insaccati. Dosaggi nel vino: da 5 a 15 g/Hl (limite legale UE).

45018



POTASSIO BICARBONATO 'KILLER'



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4501802 | 1 kg | | KG | 1 | 1 | 9,0675 |

Polvere cristallina inodore, inodore per vini, farmaceutica, industria alimentare. Dosaggi nel vino: secondo prove preventive; 140 gr/hl riducono l'acidità dello 0,1%.

45061



STABILIZZANTE E REGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE 'TREFOSOLFINA'



| CODICE | DESCRIZIONE | Rif.F. | UM | MV | CF | PREZZO DI LISTINO |
|---------|-------------|--------|----|----|----|-------------------|
| 4506102 | 200 gr | | PZ | 1 | 6 | 2,3715 |

Stabilizzante e regolatore della fermentazione a base di metabisolfito di potassio e bentonite. Permette un'azione antiossidante sul mosto e inibisce i lieviti selvaggi favorendo una fermentazione in purezza.