



## PASTIGLIA ANTIFIORETTA 'ANTIFLOR'



**45065**

**Q50**  
CATEGORIA

Ideale per la protezione del vino quando non è possibile tenere i recipienti colmi, ermeticamente chiusi o sotto atmosfera inerte.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4506502	Conf. 12 pastiglie	PZ	1	40	

## ZOLFO A DISCHI



**45066**

**Q50**  
CATEGORIA

Per sterilizzare, disinfettare e bonificare botti e tini anche nelle zone più profonde e inaccessibili con i normali lavaggi.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4506602	1 Kg	PZ	1	1	

## MASTICE ENOPLASTICO SPECIAL



**45067**

**Q50**  
CATEGORIA

Pasta semisolida di colore bianco crema inodore. Aderisce perfettamente al legno, otturandone i fori, le incrinature e le falle tra le doghe. ideale anche per sigillare gli sportelli delle vasche.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4506702	500 gr	PZ	1	5	

## METABISOLFITO DI POTASSIO ADDITIVATO PER MOSTI E VINI



**45068**

**Q50**  
CATEGORIA

Conservante ed antiossidante, nei mosti e nei vini svolge le funzioni antiossidante, antiossidasica ed antisettica verso la microflora indesiderata. Facilita la solubilizzazione delle sostanze fenoliche.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4506802	1 kg	PZ	1	1	

## METABISOLFITO DI POTASSIO PER MOSTI E VINI



**45069**

**Q50**  
CATEGORIA

Conservante ed antiossidante, nei mosti e nei vini svolge le funzioni antiossidante, antiossidasica ed antisettica verso la microflora indesiderata. Facilita la solubilizzazione delle sostanze fenoliche.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4506902	250 gr	PZ	1	10	

## METABISOLFITO DI POTASSIO GRANULARE 'EFFERBARIQUE'



**45070**

**Q50**  
CATEGORIA

Metabisolfito di potassio granulare effervescente per l'apporto di anidride solforosa in barrique e piccoli contenitori. Garantiscono una rapida azione antiossidante proprio laddove è maggiormente necessaria.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4507002	Conf. 40 buste da 5 gr	PZ	1	1	

## KIT PER LA FERMENTAZIONE DELLA BIRRA 'COOPER LUX'



**45072**

**Q50**  
CATEGORIA

Ideale per la produzione della birra fino a lt 23. Il kit comprende: Fermentatore in plastica completo di coperchio, Termometro adesivo, Rubinetto, Minifermentatore con guarnizione, Travasatore tubo rigido con antischiuma e tubo morbido 180 cm, Tubo morbido per travaso 90 cm con OR, Cilindro trasparente, Densimetro, Paletta in plastica, Lavabottiglie a scovolino, Sanificante in polvere 250 g (Metabisolfito), Capsulatrice 2 leve, 100 tappi a corona ø 26 mm, Istruzioni d'uso illustrate.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4507202	23 lt	PZ	1	1	

## TRAVASATORE COMPLETO PER IL KIT BIRRA



**45074**

**Q50**  
CATEGORIA

Completo di antischiuma e tubo morbido.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4507402		PZ	1	1	

## TERMOMETRO ADESIVO A CRISTALLI LIQUIDI



**45076**

**Q50**  
CATEGORIA

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4507602		PZ	1	1	

## MINIFERMENTATORE A DUE BOLLE



**45078**

**Q50**  
CATEGORIA

Permette la fuoriuscita dell'anidride carbonica prodotta in eccesso durante la fermentazione ed impedisce l'entrata dell'aria all'interno del contenitore.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4507802		PZ	1	10	

## DENSIMETRO



**45080**

**Q50**  
CATEGORIA

Ideale per la misurazione della densità del mosto birra.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4508002		PZ	1	5	

## CILINDRO TRASPARENTE



**45082**

**Q50**  
CATEGORIA

Per densimetro.

Codice	Descrizione	U/M	M/V	CF	Rif.For.
4508202	cc 150, Ø 32x21h	PZ	1	6	
4508204	cc 200, Ø 32x27h	PZ	1	6	