



Sorbato Potásico HOECHST

para la estabilización
del vino

Las disposiciones legislativas sobre el control de vinos y uso de aditivos de casi todos los países productores en el mundo han autorizado el empleo de sorbato potásico para la estabilización de vinos. En España se aprobó por Decreto 835/1972.

- Inocuo
- No altera el sabor ni el color
- Actúa eficazmente contra las heces que originan las fermentaciones secundarias en el vino (evitan el «vino picado»)



Soliciten información a
HOECHST IBERICA, S. A.
Travesera de Gracia, 47-49
Barcelona-6



HOECHST, el mayor fabricante
de este producto en el mundo