



¿Será su trabajo en balde?

El Sorbato Potásico
HOECHST
 estabiliza los vinos y los
 protege contra
 la fermentación secundaria

El sorbato potásico Hoechst asegura eficazmente la calidad de sus vinos, desde la fase de envasado hasta la de consumo. La estabilización de los vinos mediante este producto es sumamente sencilla, no requiere mecanización. Se agrega después de una rigurosa filtración y la estabilización del vino queda definitivamente garantizada. En España se aprobó por Decreto 835/1972.

- Inocuo
- No altera el sabor ni el color
- Actúa eficazmente contra las heces en el vino que origina las fermentaciones secundarias («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

