



¿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 originan 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

Sorbato Potásico Hoechst No. reg.: 154, del Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas - Ministerio de Agricultura.

Composición: Sorbato Potásico puro. Vinos: adición hasta 270 mg / litro de sorbato potásico estabilizado. Siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso sea inferior a 200 mg / litro.