



## Vinfoerm Campden

Nous confirmons et garantir que la qualité des produits sont conformes à de la qualité des normes CEE. Les produits ont été être fabriqués à partir de matières premières de haute qualité et ils peuvent être utilisés dans la préparation de produits alimentaires

Ils ont été contrôlés en laboratoire pour la pureté et la qualité.

Le produit est admise comme additif dans la législation européenne actuelle qui concerne le traitement des jus de fruits et vins.

<b>Nom du produit:</b>	Vinfoerm Campden
<b>Description:</b>	Disulphite de potassium pur (E224) pour le sulphurage des vins, des vins de fruits, des moûts et pour désinfecter matériaux utilisés des établissements vinicoles.
<b>Ingrédients:</b>	disulphite de potassium ( $K_2S_2O_5$ )
<b>Apparence:</b>	Blanc poudre cristalline
<b>Emballages disponibles:</b>	100 g, 250 g, 500 g, 1 kg sachets
<b>Dosage/Usage:</b>	L'addition de 10 g par 100 litres fait une addition de 50 mg de $SO_2$ par litre.  Pour le vin: 10 – 15 g / 100 litres de vin, ajoutée après le premier soutirage. La quantité totale de $SO_2$ dans le vin doit être surveillé
<b>Conditions de stockage:</b>	Stockez dans un endroit frais (<15 ° C) et sec Tenez hors de portée des enfants. IRRITANT: irritant pour les yeux et les voies respiratoires. En cas de contact avec de l'acide, un gaz toxique est généré. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Fermez immédiatement après utilisation. Une fois ouvert, le produit doit de préférence être conservé au frais et être utilisé dans quelques jours.

Signé et daté, Beverlo, 04-09-2012

Bart Balis, manager

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com