



ACETO - ALT ERBACCE LIQUIDO CONCENTRATO 5 l

CORROBORANTE

CODICE: 1244000

Corroborante - Alt erbacce

Corroborante ottenuto grazie all'azione di batteri del genere Acetobacter, che in presenza di aria, ossidano l'etanolo contenuto nel vino nella frutta, trasformandolo in acido acetico. La percentuale di acido acetico che ne risulta varia in base al tipo di fermentazione. L'aceto usato in cucina contiene tipicamente un volume di acido acetico compreso fra 3-5%, mentre questo prodotto arriva ad avere una percentuale fra il 18-20%. Grazie alla sua acidità, l'aceto si utilizza come corroborante per abbassare il pH dell'acqua quando si eseguono trattamenti con prodotti biologici alcuni dei quali perdono o diminuiscono la loro efficacia a pH neutro e alcalino. A contatto con tutti i tipi di piante verdi (es. fiori, erbe infestanti ecc..) esplica azione caustica, cioè a contatto con le piante ne altera in profondità i tessuti fino a bruciarli.

COMPOSIZIONE	aceto di vino e frutta 100%
FORMULAZIONE	liquido da diluire. Percentuale di acido acetico 5 volte superiore all'aceto alimentare.
CONFEZIONI	tanica da 5 l.

UTILIZZO:

Diluire 1 litro di prodotto in 1 litro di acqua.