

Wydajność.
Kompetencja.
Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Stabilweiss

**Wydajne rozwiązanie dla zachowania świeżości
produktów warzywnych i owocowych**



Nowy produkt Stabilweiss (wybielacz stabilizujący) jest skutecznie utrzymującym świeżość produktem najnowszej generacji. Bazuje on na czystych kwasach owocowych i pozwala na znaczne wydłużenie świeżości warzyw i owoców.



Właściwości

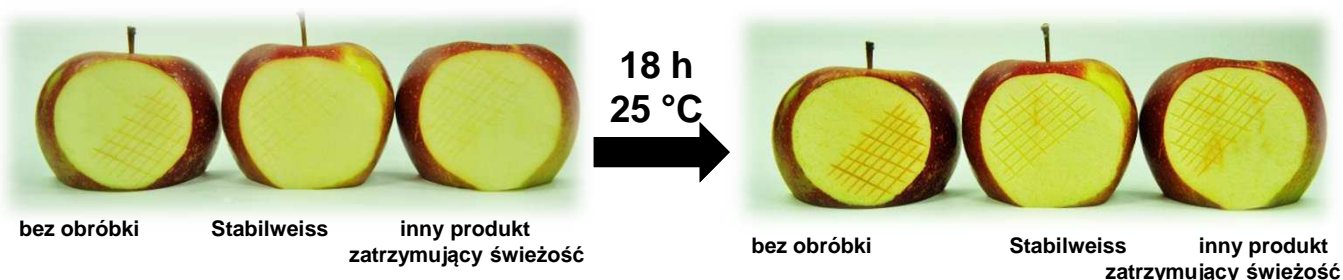
- Niedrogie utrzymanie świeżości produktów
- Do zastosowania jako dodatek do mycia oraz jako domieszka
- Proste zastosowanie
- Zwolniony z obowiązku składania deklaracji, zależnie od zastosowania
- Płynny składnik

Wydajność.
Kompetencja.
Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Stabilweiss

Zastosowanie



Zalety nowych płynnych produktów do utrzymywania świeżości :

- Dzięki kwasom i solom owocowym produkt staje się trwalszy w naturalny sposób
- Bez komplikacji podczas rozpuszczania w wodzie do mycia, ponieważ jest to roztwór
- Przy zastosowaniu jako domieszka do mycia – brak obowiązku składania deklaracji na produkt końcowy
- Brak zbrylania się produktu w trakcie magazynowania

Dozowanie:

- 0,7 - 1,5 % jako dodatek do mycia
- 0,1 – 1,0 % jako bezpośrednia domieszka



Centrala firmy Erfstadt - Administracja

Reinert Gruppe Ingredients GmbH • Reinert Gruppe International GmbH
Am Vogelsang 3-5 • D-50374 Erfstadt • phone.: 0049-2235-408-0 • fax: 0049-2235-408-77
info@reinert-gruppe.de • www.reinert-gruppe.de