MAGNESIO CLORURO

Caratteristiche generali
Il cloruro di magnesio è il sale di magnesio dell'acido cloridrico. Trova applicazioni nell'industria alimentare come regolatore di acidità, agente rassodante, esaltatore di sapidità e anti-agglomerante.
Nell'Unione Europea non ci sono limiti di utilizzo, sia negli alimenti che nell'agricoltura biologica. Questo composto è impiegato anche nell'industria farmaceutica e cosmetica, oltre che nella produzione di integratori alimentari.

Composizione
100% cloruro di magnesio.

Dosaggio
Fare riferimento alla normativa vigente in base al campo di impiego del prodotto.

Modalità d'uso
Aggiungere alla massa da trattare.

Confezione e conservazione
Sacchetto da 1 kg..
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Food

Rev. 16/11.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com