





VINAGRE DE ALCOHOL 20°

<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p> Color: Amarillento palido brillante.</p> <p> Olor: Aromas acéticos.</p>	<p>CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS/FÍSICAS:</p> <p>Acidez Total Su contenido es de 200grs/L, expresado en ácido acético (20°), (±0,3)</p> <p>Alcohol residual Máximo 0,5 por 100 V/V.</p> <p>Metanol No excede de 0,5 grs/L</p> <p>Sulfuroso No contiene</p> <p>PH Entre 2,0 y 2,3</p> <p>Extracto seco 0,06ml/L.</p>
<p>COMPOSICIÓN:</p> <p>Ingredientes Vinagre de Alcohol.</p> <p>Origen Cereales.</p>	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe conservarse a temperatura ambiente, alejado del calor, resguardado de la luz solar y no debe guardarse cerca de otros artículos que despidan un olor fuerte.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Irá acompañado en su transporte de un albarán de venta con todos los datos necesarios de nuestra empresa y del cliente.

El transporte de producto se realizará con vehículos preparados a tal efecto.

Siempre con las condiciones higiénico-sanitarias óptimas.

Garantizando de esta manera la correcta manipulación del producto hasta su entrega. Transporte a temperatura ambiente.

LEGISLACIÓN

REAL DECRETO 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la Norma de Calidad para la Elaboración y la Comercialización de los Vinagres.

TRATAMIENTOS RECIBIDOS

Filtración.

VIDA COMERCIAL

El vinagre no tiene fecha de caducidad y su vida es ilimitada.

PRESENTACIÓN

Granel y envases de 25L.

DATOS DE ENVASADO

Se indicará el lote.



ESTUDIO SOBRE LAS CANTIDADES A DOSIFICAR PARA REDUCCIÓN DE PH

Para evitar las incrustaciones de cal en las tuberías el ph debe ser menor de 5,5

CANTIDADES DE VINAGRE DE 20° EN 1000L. DE AGUA CONTINENTAL	CONDUCTIVIDAD (µS/CM)	PH
0,0L. de Vinagre en 1000L. de agua	135	7,90
0,1L. de Vinagre en 1000L. de agua	135	6,30
0,2L. de Vinagre en 1000L. de agua	135	5,54
0,3L. de Vinagre en 1000L. de agua	135	5,32
0,4L. de Vinagre en 1000L. de agua	135	5,01
0,5L. de Vinagre en 1000L. de agua	135	4,88
1L. de Vinagre en 1000L. de agua	135	4,69
5L. de Vinagre en 1000L. de agua	190	3,88
10L. de Vinagre en 1000L. de agua	232	3,28
20L. de Vinagre en 1000L. de agua	280	2,97
100L. de Vinagre en 1000L. de agua	429	2,57

RECOMENDADO PARA LOS SIGUIENTES USOS

- ▶ Limpia los sistemas de irrigación, descalcificando las conducciones en goteos.
- ▶ Dado su bajo ph, facilita la asimilación de nutrientes (Hierro, Magnesio, Manganeso, etc.)
"Su carencia provoca la aparición de clorosis férrica"
- ▶ Utilizándolo de manera periódica, regula el ph del entorno radicular.
- ▶ Cura y previene todas las enfermedades producidas por hongos: Yesca, eutiposis, acedo.
- ▶ Desinfecta y cicatriza las heridas producidas por los aperos de labranza.
- ▶ Actúa como repelente de conejos.
- ▶ Cura y previene la clorosis férrica.
- ▶ Cura y previene todas las enfermedades producidas por hongos que debilitan el crecimiento de las raíces.
- ▶ Previene la aparición de Oidio, cura y regenera las partes dañadas.
- ▶ Funciona como acaricida, bactericida y fungicida natural.

PUBLICACIONES REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (EU) 2015/1108 DE LA COMISIÓN DE 8 DE JULIO DE 2015

Por el que se aprueba la sustancia básica vinagre con arreglo al Reglamento (CE) nº1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios, y se modifica el anexo del Reglamento de Ejecución (EU) nº540/2011 de la Comisión.

Autorizando el uso del vinagre de calidad alimentaria como fungicida y bactericida en concentraciones máximas de 10° de ácido acético.

LISTA COMUNITARIA DE SUSTANCIAS ACTIVAS APROBADAS, EXCLUIDAS Y EN EVALUACIÓN COMUNITARIA.
SUSTANCIAS DE BAJO RIESGO Y LISTA DE SUSTANCIAS BÁSICAS.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. 26 de agosto de 2016.
 Donde se aprueba el uso del Ácido en Agricultura. Reglamento 790/2013 modificación.

