Liquide de blocage 250 ml

Le liquide de blocage est introduit dans le filtre de fermentation afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables.

Ne doit pas être laissé à la portée des enfants.

Numéro d'article 85232

Caractéristiques du produit
Liquide de blocage à utiliser avec un filtre de fermentation lors du processus de fermentation. Le liquide de blocage est versé dans le filtre de fermentation afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables. Le liquide de blocage se conserve 24 mois dans son emballage d'origine. Une fois entamé, il faut le consommer dans les trois mois. Le liquide de blocage peut être éliminé par les canalisations. Contenu : 250 ml.

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2024