

# MASTICE ENOLOGICO

Il mastice enologico è una pasta semisolida di colore bianco crema, inodore. È un composto a base di sostanze grasse e polveri adesive, è impermeabile, non irrancidisce, non ammuffisce ed è di lunga conservabilità. Aderisce perfettamente al legno, otturandone i fori, le incrinature e le falle tra le doghe, adatto a sigillare gli sportelli delle vasche.

## **Composizione e confezione:**

Paraffina, calcio carbonato, cera. Pacchetto da 0,5 kg. Conservare in luogo fresco asciutto e ventilato. Questo prodotto non è pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

**EEA**® s.r.l.  
**Scheda tecnica**



**EMPORIO ENOLOGICO ALBESE**

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA  
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia  
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com