

# Stabilité au froid *Pür*



## Température

	-15 °C	-5 °C	5 °C
<i>Pür Cal</i> *	•	•	•
<i>Pür Combo</i> *	x	x	•
<i>Pür Cu</i> *	❄️❄️	❄️❄️	•
<i>Pür Fe</i> *	x	x	•
<i>Pür Mag</i> *	•	•	•
<i>Pür Mn</i> *	•	•	•
<i>Pür Soya</i> *	❄️❄️	❄️❄️	•
<i>Pür Zn</i> *	•	•	•




www.agro-100.com


### À la bonne température


La cristallisation et la sédimentation d'un produit sont influencées par la durée d'exposition. **Le dégel varie d'un produit à l'autre** et dépendra de la température, du volume du produit, de la durée d'exposition, l'exposition à la chaleur (empilage) et de la qualité du produit.




\* Test sur échantillon de laboratoire

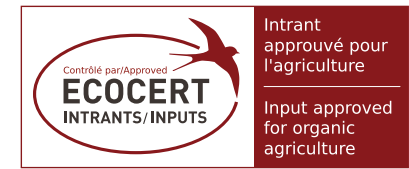
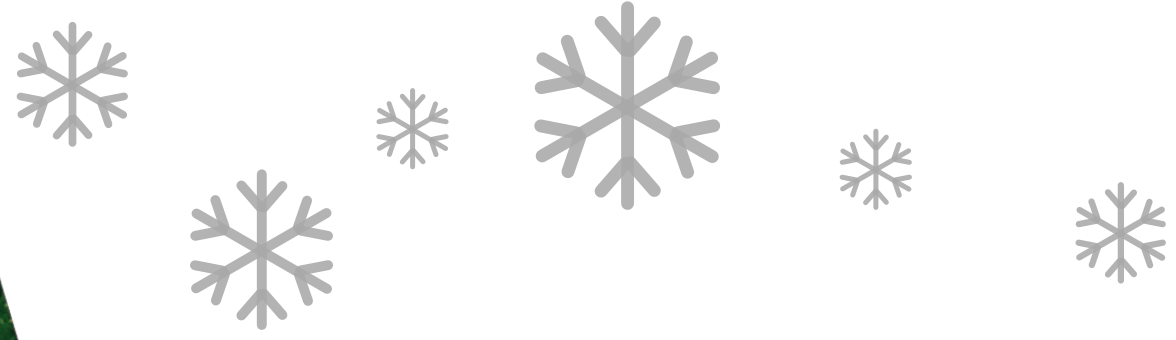
- 

**Aucune sédimentation ni cristallisation**
- 

**Cristallisation réversible** avec un dégel rapide à la température ambiante
- 

**Cristallisation réversible** avec un dégel lent
- 

**Cristallisation irréversible**



Approuvé pour l'agriculture biologique par Ecocert Canada  
Approved for organic agriculture by Ecocert Canada

