

Filtra Schwefeleinschlag

Fass Innenkonservierung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Konservierung dient zur Verhinderung von Mikroorganismenbildung wie Hefen, Bakterien und Schimmelpilzen. Dies geschieht durch periodisches Einschwefeln der Fässer ca. alle 4 Wochen. Der Zustand der Fässer muss trocken, gereinigt und weinsteinfrei sein. Das Einschwefeln wird durch Abbrennen vom sogenannten SCHWEFELEINSCHLAG durchgeführt. Das Fass ist während der Behandlung trocken.

Grundsätzlich erfordern kleinere Fässer durch die größere innere Oberfläche höhere Schwefelgaben als größere Fässer.

Der SCHWEFELEINSCHLAG ist auf asbestfreiem Trägerpapier aufgebracht. Bei richtiger Lagerung bleibt das Trägerpapier nach dem Abbrennvorgang vollständig erhalten. Das Trägerpapier ist umweltfreundlich und selbst wenn es verbrennt ergibt es einen geringen Aschegehalt (< 0,2 %) ohne Schwermetallanteil.

Auch der Schwefelanteil ergibt bei richtiger Lagerung beim Abbrand kein Abtropfen. Der Schwefel ist arsenfrei.

ANWENDUNG

Periodische abbrennen des Schwefeleinschlages im Fass.

DOSIERUNG

bis 5 hl Fässer	2 Schwefelschnitten
bis 10 hl Fässer	3 Schwefelschnitten
bis 15 hl Fässer	4 Schwefelschnitten
bis 20 hl Fässer	5 Schwefelschnitten
bis 25 hl Fässer	6 Schwefelschnitten

oder nach eigener Erfahrung.

LIEFERFORM

Packung 0,5kg

AUFBEWAHRUNG

SCHWEFELEINSCHLAG nicht trocken lagern!
Feucht, kühl und geruchsfrei lagern, damit sind alle Voraussetzungen für einen guten Abbrand gegeben.

Unsere Produkte sind frei von GVO.