

Filtrazym BMS

Enzympräparat

PRODUKTBESCHREIBUNG

FILTRAZYM BMS ist ein Maischeenzym für den Einsatz in Beerenobst- (besonders Johannisbeeren) und Steinobstmaischen.

Problemlose Verarbeitung der Fruchtmaischen ohne Gelbildung durch Pektin. Durch den leichteren Saftablauf ist die Feintrubbildung geringer und die Kosten für Klärung und Filtration werden wesentlich gesenkt.

ANWENDUNG

FILTRAZYM BMS wird vorzugsweise direkt beim Quetschen der Früchte durch Tropfdosierung eingebracht.

Reaktionszeit: 2 – 4 Stunden bei 12 – 15 °C

DOSIERUNG

20 – 40 ml/hl bei Steinobst
30 – 70 ml/hl bei Beerenobst

LIEFERFORM

0,25 kg

AUFBEWAHRUNG

Kühl lagern (Kühlschrank), angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen. Langzeitlagerung im Kühlschrank.
Mindesthaltbarkeit siehe Etikett.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Da dieses Produkt zumindest einen gefährlichen Stoff / ein gefährliches Gemisch im Sinne der CLP-V (EG Nr. 1907/2006 i.d.g.F) enthält und deshalb eine Gefahr für die Gesundheit von Menschen oder für die Umwelt darstellen kann bitten wir Sie, weitere Angaben zur Sicherheit dem Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.