Filtrazym F

Filtrationsenzym

PRODUKTBESCHREIBUNG

Filtrazym F ist ein granuliertes Filtrationsenzym. Durch die Glucanaseaktivität werden für die Filtration störenden Glucane abgebaut. Beim Einsatz während der Feinhefelagerung spaltet das Enzym die Mannoproteine von der Hefezellwand ab, wodurch der Körper und die Komplexität der Weine gefördert werden.

ANWENDUNG

Filtrazym F in die 10-fache Menge Wasser ohne Schaumbildung bis zur vollständigen Auflösung einrühren. Danach dem Wein zugeben und gut einmischen.

Reaktionszeit:

- Filtration: 2 Tage bei 15 °C
- Feinhefelagerung: 1 - 4 Wochen

DOSIERUNG

5 g/hl

LIEFERFORM

0,1 kg und 0,5 kg

AUFBEWAHRUNG

Filtrazym F kühl und trocken lagern. 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.

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus.
Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Version 01/2018

Lallemand GmbH | A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89 | Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71 |
www.weintechnologie.at | Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a