Filtrazym Spiri W

Enzympräparat

PRODUKTBESCHREIBUNG

FILTRAZYM SPIRI W ist ein flüssiges, pektolytisches Enzympräparat mit speziellen Mazerationseigenschaften für weichfleischige Früchte wie Äpfel und Birnen. Die Vergärung und die Destillation werden dadurch wesentlich erleichtert.

ANWENDUNG

FILTRAZYM SPIRI W mit kaltem Wasser verdünnen und beim Mahl- oder Quetschvorgang zudosieren.

Während der Maischevergärung

DOSIERUNG

10 ml/hl ab 15 °C
20 ml/hl bei 10 °C

LIEFERFORM

0,25 kg und 1 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.

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