

Filtrazym Spiri H

Enzympräparat

PRODUKTBESCHREIBUNG

FILTRAZYM SPIRI H ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat mit verstärkter mazerierender Wirkung für hartfleischige Früchte wie Vogelbeeren, Quitten, Mostbirnen, Knollen und Wurzel. Die Vergärung und die Destillation werden dadurch wesentlich erleichtert.

ANWENDUNG

FILTRAZYM SPIRI H mit kaltem Wasser verdünnen und gut in die Maische einmischen. Bei trockenen Früchten ist die Maische mit Ansatzwasser zu versetzen. In das Ansatzwasser kann das Enzym eingebracht werden.

Während der Maischevergärung

DOSIERUNG

15-30 ml/hl je nach Obstart

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.