

Filtra Casein

Kaliumkaseinat

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen	Pulver
Farbe	cremeweiß

Chemische Eigenschaften

Feuchte	<10%
Asche	<10%
Gesamtprotein (N x 6,38)	>88%

Gesamt Bakterien	≤5000 /g
Enterobakterien	<10 /g
Hefe und Schimmel	<10 /g
Salmonellen	keine in 25g

Oenologische Anwendung

Ist besonders in vorgeklärten Weinen wirksam. Filtra Casein wird in der 10-fachen Menge Wasser (30° C) gelöst und anschließend mit dem Rührwerk eingerührt.

Dosierung

Min. 3-5 g/hl – max. 15-20 g/hl

Lagerung

Kühl lagern.

Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und baldigst verbrauchen.

Verpackung

1kg