



**IOC**  
*Révérons votre différence*

# IOC Clar Flot

## Granuliertes Klärenzym

### PRODUKTBESCHREIBUNG

IOCym ClarFlot ist ein konzentriertes, pulverförmiges, pektolytisches Enzym zur Verbesserung der Mostklärung durch Sedimentation oder Flotation. Durch den Abbau der Pektinfraktionen wird auch die Filtrierbarkeit des Weines deutlich verbessert.

IOCym ClarFlot wird aus *Aspergillus brasiliensis* gewonnen und hat ein breites Wirkungsspektrum auf Grund seiner Nebenaktivitäten (Pektin-Transeliminase, Polygalacturonase, Pektin-Esterase und Hemicellulasen).

### ANWENDUNG

In die 10-fachen Menge Wasser ohne Schaumbildung bis zur vollständigen Auflösung einrühren. Danach zum Most geben und gut einmischen.

Bei Dosierung über die Trauben in der Presse nach dem Auflösen in eine Teilmenge Most geben und großzügig (z.B.: mit einer Gießkanne) über die Beeren verteilen.

### DOSIERUNG

2 – 3 g/hl ; für 2 – 6 h bei 15 – 20 °C

### LIEFERFORM

0,1 und 0,5 kg Packung

### AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken lagern, Anbruchbinde wieder dicht verschließen und vor Feuchtigkeit schützen.

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.