



IOC
Révétons votre différence

IOCym White

Granuliertes Enzympräparat

PRODUKTBESCHREIBUNG

IOCym White ist ein konzentriertes Enzympräparat mit ausgewählten pektolytischen Eigenschaften für die Intensivierung und Verkürzung der Maischestandzeit bei Weißweinen. Pressbarkeit und Ausbeute werden durch IOCym White deutlich erhöht. Durch die β -glucosidasische Nebenaktivität werden sortentypische Aromen aus der Schale intensiver ausgelaugt. Durch den Einsatz kann die Maischestandzeit verkürzt werden, was vor allem bei warmer Lesewitterung ein Vorteil ist.

IOCym White verbessert die organoleptischen Eigenschaften, fördert die Aromaintensität und Fruchtigkeit der Weine und verbessert das Absetzverhalten des Mostes.

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 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.