



Lallzym Cuvée Blanc

Enzympräparat

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für die Maischemazeration bei Weißweinen, zur Erhöhung des frei ablaufenden Saftes und besseren Saftausbeute bei niedrigem Pressdruck. Extrahiert die Aromen aus den Traubenschalen und steigert die aromatische Komplexität und Intensität sowie die Mundfülle.

ANWENDUNG

In der 10-fachen Wasser- bzw. Mostmenge vorlösen

DOSIERUNG

2 g/hl für 1 – 6 h bei 12 – 15 °C

LIEFERFORM

100 g

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

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.

