



Lallzym MMX

Enzympräparat

PRODUKTBESCHREIBUNG

Durch die Glucanaseaktivität werden die für die Filtration störenden Glucane abgebaut. Beim Einsatz während der Feinhefelagerung spaltet das Enzym die Mannoproteine von der Hefezellwand ab, wodurch der Körper und die Komplexität der Weine gefördert werden.

ANWENDUNG

In der 10-fachen Wasser- bzw. Mostmenge vorlösen

DOSIERUNG

3 – 5 g/hl

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.

