

Filtrazym WWM

Weißweinmaischeenzym

PRODUKTBESCHREIBUNG

Depsidasefreies granuliertes Maischeenzym zur Behandlung von Weißwein- und Rotweinmaischen die zur Roséproduktion verwendet werden.

FILTRAZYM WWM dient zur Ausbeutesteigerung bei kurzen Standzeiten (30 Min.) der Maischen, erhöht die Seihmostmenge beim Pressen und verkürzt die Presszeit in beträchtlichem Ausmaß, ohne die Maische zu mazerieren und ohne Freisetzung von negativen Gerbstoffkomponenten.

FILTRAZYM WWM steigert zugleich die aromatischen Weinhaltstoffe ohne unerwünschte Nebenaktivitäten. Das Ergebnis sind gesteigerte Fruchtigkeit und geförderte Vollmundigkeit.

ANWENDUNG

In die 10-fachen Menge Wasser ohne Schaumbildung bis zur vollständigen Auflösung einrühren:

Reaktionszeit: 2 – 4 Stunden bei 12 – 15 °C

DOSIERUNG

2 g/hl ab 15 °C

4 g/hl bei 10 °C

LIEFERFORM

0,1 kg und 0,5 kg

AUFBEWAHRUNG

Filtrazym WWM kühl und trocken lagern. Mindesthaltbarkeit siehe Etikett.

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.