

Enokristall

Kontaktweinstein (Kaliumhydrogentartrat)

PRODUKTBESCHREIBUNG

Filtra Enokristall ist ein Kontaktweinstein (Kaliumhydrogentartrat) mit besonders hoher weinsteinstabilisierender Wirkung auf natürliche Art. Diese wird durch Abkühlung erzielt.

ANWENDUNG

Bei Zugabe in den Wein (Temperatur 5 – 6 °C besser 0 °C) 4 – 6 Stunden rühren im Intervall.

Achtung
Vor der Behandlung ist der Wein vorzufiltrieren und zu kühlen.

DOSIERUNG

400 g/hl (4 g/l)

LIEFERFORM

Packung 1 kg
Sack 25 kg

AUFBEWAHRUNG

Filtra Enokristall ist vor Geruchs- und Feuchtigkeitseinflüssen zu schützen.
Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.