



RTK Pulver

Rektifiziertes Mostkonzentrat kristallin

PRODUKTBESCHREIBUNG

Zur Süßung von Wein und zur Anreicherung von Traubenmosten.
Um den Restzuckergehalt um ca. 1g/l zu erhöhen, werden auf 100 Liter Wein 100g RTK Pulver benötigt.

RTK Pulver hat höchste Qualität, ist absolut geschmack- und geruchsneutral und zeichnet sich durch eine lange Haltbarkeit aus.

Nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen.

Konzentration: 100 °BRIX
100g/hl ergeben eine Restzuckerhöhung von ca. 1 g/l

ANWENDUNG

Die errechnete Menge RTK Pulver wird unter Rühren dem Wein zugesetzt.

LIEFERFORM

1kg, 5kg und 20kg

AUFBEWAHRUNG

Trocken und kühl lagern.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Version 01/2024

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

