



No Brett Inside

Chitosanprodukt für oenologische Zwecke

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Farbe: beige bis hellbraun
Geruch: typisch

Produkt Spezifikation

Trockengehalt	>90%
Gesamt aerobe Bakterien	<10 ³ CFU/g
Coliforme	<100 CFU/g
Schimmel	<10 ² CFU/g
Hefe	<10 ² CFU/g

Schwermetalle

Blei	<1 mg/kg
Quecksilber	<0,1 mg/kg
Arsen	<1 mg/kg
Cadmium	<1 mg/kg

Oenologische Anwendung

No Brett Inside wird in der 10fachen Wasser- oder Weinmenge suspendiert und danach von oben in den Tank gegeben und gut durchmischt. Nach 10 Tagen soll der Wein vom abgesetzten Trub abgezogen werden.

Dosierung

4 g/hl (max. zulässige Dosage 10 g/hl)

Lagerung & Haltbarkeit

Kühl und trocken lagern.
Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre in Originalverpackung
Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

Verpackung

100g

Version 01/2026

