

Brillant

Homogena, koloidna suspenzija, namenjena optimiranju fermentacije ter postopka stresanja in obračanja (ritlanje, remuage) pri drugem vrenju v steklenicah (Methode Champenoise). Prepreči prijemanje kvasovk na stene steklenic.

Navodila za uporabo in odmerek:

potreben odmerek med neprestanim mešanjem dodamo v cuvée (z dodajanjem tiražnega likerja in kvasovk pripravljeno osnovno vino za proizvodnjo penečega).

ODMERKI za 100 L osnovnega vina (cuvée)

1,2 mio kvasnih celic/ ml 60 ml

osnovnega vina

(=5-10 g SIHA 4 na 100 L)

>2 milijonov celic na ml Max. 80

osnovnega vina ml

(ca. 10-20g SIHA 4 na 100 L)

Vsebina: 1 kg

Navodila za shranjevanje:

Hranite v originalni embalaži (plastenka z navojem) pri temp. 4-10°C do 12 mesecev. Vsebino odprte embalaže dobro zaprite in porabite v enem tednu.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany,
Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o, Začret 20a, 3202 Ljubčana, T: 03 7806 330, www.metrob.si