

Sihazym® Arome G

Kombiniran mikroganuliran encimski pripravek iz pektinaz in beta glukozidaz za sproščanje naravnih sortnih vinskih arom v mladem belem in rose vinu sort muškat, dišeči traminec in sorodnih. Izboljšuje bistrenje in filtracijo mladega vina.

Navodila za uporabo in odmerki:

dodajamo v obliki 10%-ne raztopine mlademu vinu po zaključku alkoholne fermentacije (npr. med pretokom). Pred žveplanjem mladega vina delovanje encima prekinemo z 20 g/hl Aktivnega bentonita.

ODMERKI (za 100 L) in potreben čas encimiranja:

Mlada bela in rose vina 4-5 g 10-15 dni

Predikatna vina 8-10 g 15-20 dni

Čas učinkovanja podvojimo pri vsebnosti ostanka neprevretega sladkorja > 30-100 g/L. Zaradi zniževanja intenzitete obarvanja odsvetujemo uporabo pri rdečih vinih !

Vsebina: 10 g, 100 g

Navodila za shranjevanje:

Hranite na suhem. Vsebino odprte embalaže porabite čimprej. Rok uporabe: 3 leta.

Opozorila:

Zdravju škodljivo. Vdihavanje prahu lahko povzroči preobčutljivost. Preprečiti stik s kožo. Nositi primerno zaščitno obleko in rokavice.

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 Ljubecna, T: 03 7806 330, www.metrob.si