

Želatina KL

» 100 % - želatina topna v hladnem «

Navodila za uporabo in odmerki:

Želatina KL se uporablja za bistrenje drozge, mošta, sadnih sokov in mladih vin.

Način uporabe:

Želatino KL raztopimo v vodi ali vinu v razmerju 1 : 5. Dodajamo direktno v medij katerega bistrimo.

Mošt, sok ali vino pred dodatkom želatine dobro premešamo.

Pripravljena raztopina Želatine KL se počasi dodaja pijači, brez ali s pomočjo črpalke.

Bistrenje lahko pospešimo z dodatkom Becosol-a.

Uporaba	Količina	g/hl
Mošt iz zdravega grozdja		10 – 20
Mošt delno nagnitega grozdja		15 – 20
Mošt močno nagnitega grozdja		20 – 30
Bistrenje vina		5 – 6
Bistrenje sadnih sokov		10 - 20

Hraniti na suhem in hladnem mestu v originalni embalaži.

Pakiranje: 100 in 200 g

Prodaja: Metrob d.o.o., Začret 20 a, 3202 Ljubečna

Proizvaja: ZEFÜG GmbH & Co. KG, Alfred-Nobel-Straße 9, 55411 Bingen, Nemčija

Država porekla: Nemčija, EU