

KaGeZil

»Kombinacija želatine, silikata in kazeina«

Uporaba:

Uporablja se za neposredno obdelavo drozge in mošta. Zagotavlja znatno zmanjšanje fenolnih snovi in njihovih predstopenj ter izboljšuje in pospešuje bistrenje mošta. Upočasnjuje staranje vina in tvori kompaktno usedlino. Optimalno bistrenje je zagotovljeno v kombinaciji s pektolitičnim encimom.

Navodila za uporabo in odmerki:

Dodajanje suhega **KaGeZil**-a direktno v mošt ob intenzivnem mešanju 5 – 10 minut.

Uporaba	Količina	g/hl
Mošt iz zdravega grozdja		20 - 30
Mošt iz poškodovanega ali delno nagnitega grozdja		40 - 50
Flotacija		20 - 30

Hraniti na suhem in hladnem mestu v originalni embalaži.

Vsebina: 250 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