

Vrelna sol PLUS (EN)

(diamonijev fosfat + Vitamin B1 + Celuloza)

Za težje fermentacijske razmere prirejen kombiniran prehranski dodatek za kvasovke. Uporaba nujna zlasti ob višjem deležu gnilega grozdja, za fermentacijo motečih snovi ter močno zbistrenem moštu.

Zagotavlja nemoteno namnožitev kvasovk in zanesljiv potek fermentacije, povečanje notranje površine močno zbistrenih moštov, dovaja hranilne snovi, znižuje vsebnost piruvatov in alfa ketoglutarata ter izboljšuje ter pospešuje sedimentacijo.

UPORABA in ODMEREK:

Pri normalnem poteku fermentacije: 50 g / 100 L mošta, vina ali drozge; namenjene tudi žganjekuhi.

Pred uporabo raztopimo v soku, drozgi ali moštu ter z mešanjem porazdelimo v vrelnem mediju.

Vsebina: 100 g, 500 g, 1 kg, 15 kg

Navodila za shranjevanje: Hranite na suhem in hladnem v originalni embalaži. Vsebino odprte embalaže porabite čimprej. Rok uporabe je 2 leti.

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

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