



CELFERM

AKTIVÁTOR KVAŠENÍ

Složení:

Homogenní vysoce čistá celulóza

Vlastnosti:

Homogenní bílý prášek

Mimořádné chemické a fyzikální vlastnosti poskytují CELFERMU optimální suspenzní a detoxikační charakteristiky. V kvasícím moštu CELFERM absorbuje a tím eliminuje středně nasycené mastné kyseliny a jejich estery, především C8-C10.

Ty jsou známy jako inhibitory kvasných procesů.

Aplikace:

Během fermentace

Při zástavách kvašení

Dávkování:

10 g/hl během fermentace

20 g/hl při zástavě kvašení

Instrukce pro použití:

Rozmíchejte v 5-ti násobku vody, řádně homogenizujte a přidejte do moštu v průběhu fermentace nebo při zástavě kvašení. Po přidání produktu do kvasícího moštu může dojít k intenzivnímu pění.

Uskladnění:

Uzavřené balení: skladovat v chladném, suchém, dobře větratelném místě.

Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše.

Balení:

Pytel 15 kg

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz