



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



RAPIDASE® FLOTATION

gyors és hatékony mustflotálás

Cikkszám: G 366

A Rapidase® Flotation egy gyors és hatékony mustflotáláshoz kifejlesztett enzimek készítmény. Használata jelentősen csökkenti a flotálás idejét, mivel gyorsan csökkenti a must viszkozitását, így elősegíti a szilárd részecskék gyorsabb felszínre jutását. A Rapidase Flotation elősegíti a zavaros részecskék aggregációját, ezáltal tömörebb habréteg képződését biztosítja.

Összetétel

Folyékony pektolitikus enzimek készítmény, amely természetesen elhanyagolható mennyiségű cinnamil-észterázt (nFCE) tartalmaz, így minden élesztőfajta mellett segít megőrizni a bor aromáinak frissességét.

Alkalmazás

- Lehetőleg minél korábban adagoljuk: a zúzóban, a présben vagy a préselés után a musthoz
- Adagolás előtt tízszeres mennyiségű vízzel hígítsuk
- A negatív pektinpróba eredménye határozza meg a szükséges kontaktidőt
- Bentonitot vagy szilika gélt csak a megfelelő depektinizáció után alkalmazzunk

Ajánlott adagolás mustflotáláshoz:

Hőmérséklet	Adagolás
> 13 °C	1–1,5 mL/hl
10–12 °C	1,5–2 mL/hl

- Magas pektintartalmú vagy alacsony érettségű szüret esetén: 2 mL/hl
- Aktív 10–45 °C között
- Aktív borkémiai pH-tartományban és normál SO₂-koncentráció mellett
- Bentonit és aktívszén használata eltávolíthatja

Tárolási tanácsok

- Hűtve tárolandó 4–8 °C-on
- Eredeti, zárt csomagolásban

Kiszerezések

- 5 kg és 20 kg műanyag kannák

www.keller-mannheim.hu

Kővár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.

