

CMC LIQUID 10

Stabilizační produkt

Složení

10% roztok karboxymethylcelulozy charakterizován nízkým stupněm polymerizace a následně omezenou viskozitou rozmezí od 100 do 200 mPa/s.

Popis

CMC LIQUID 10 je charakterizován dobrým stupněm stabilizace v rozmezí 0,7 a 0,8 umožňující účinnou ochranu.

CMC LIQUID 10 má vysoký inhibiční efekt před vysrážením hydrogenvinanu draselného.

CMC LIQUID 10 díky své nízké viskozitě je snadno aplikovatelný do vína.

CMC LIQUID 10 by se měl přidat do vín již proteinově stabilních.

Produkt je vyroben v souladu se standardy OIV technické normy, jak jsou uvedeny v Codex Oenologique International.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

Návod na použití

Produkt rozmíchejte v menším množství vína a následně aplikujte do celého objemu. Doporučena je homogenizace.

Nechte stát minimálně 48 hodin před další operací.

Dávkování

5-100 g/hl (maximální dávka)

Balení

25 kg barely

Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Pro další použití otevřený produkt důkladně uzavřete.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 12 měsíců.

Pozor na nežádoucí aroma.

Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) není tento přípravek klasifikován jako nebezpečný.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách www.harapes.cz.

Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

Přeloženo volně z originálu společnosti Essedielle, originál na vyžádání. Datum poslední revize 8.7.2018

Počet stran: 1