

ITIOKOL

Rybí želatina

Složení

Rybí želatina.

Popis

ITIOKOL se vyrábí částečnou hydrolýzou pojivových tkání ryb, aby se získal velice kvalitní protein vhodný pro čiření bílých a růžových vín.

ITIOKOL se vyznačuje vysokou aktivitou.

Křemičitý sol doporučujeme pro zvýšení záporného povrchového náboje.

ITIOKOL eliminuje hořké chutě a zjemňuje vína před stabilizací.

ITIOKOL zlepšuje filtrovatelnost vín.

ITIOKOL zlepšuje senzorické vlastnosti vín.

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

Aplikujte do mladého vína nebo při potřebě čiření vín.

Rozpusťte požadovanou dávku minimálně v 10 až 20násobném množství vody. Důkladně míchejte, až získáte homogenní produkt. Hotový produkt co nejdříve spotřebujte.

Dávkování

2-5 g/hl čiření a krášlení

5-15 g/hl silné čiření v kombinaci se SILISOL

Doporučujeme provedení laboratorního pokusu pro stanovení optimální dávky.

Balení

1 kg sáčky

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 24 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