

TECHNISCHES DATENBLATT FERMENTICIDE VINO GALLICINE

FORMULIERUNG

Kombination aus Kaliummetabisulfid (92%) (E 224) und önologischen Tanninen (8%).

ANWENDUNGSBEREICH

Schwefelung von Most und Wein.

EMPFOHLENE DOSAGE UND ANWENDUNG, VORSICHTSMASSNAHMEN

Für eine Zufuhr von 1 g/HL Schwefeldioxid sind 2 g/hl Fermenticide Vinogallicine notwendig.

UE Gesetzgebung: Geltende Gesetze zur Höchstmenge von Schwefeldioxid Wein beachten! Wenden Sie sich an Ihren Önologen.

Fermenticide Vinogallicine in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen und auf homogene Weise beimengen.

EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Pulver
Farbe	Creme- Weiß
Geruch	Beißender Schwefelgeruch, der den Atem raubt
SO ₂ -Gehalt	48 % (ca.)
Kaliumgehalt	32 % (ca.)

Gerbsäure	6 % (ca.)
Feuchtigkeit	< 1 %
Selen	< 5 mg / kg
Arsen	< 3 mg / kg
Blei	< 5 mg / kg

LAGERUNG

In der hermetisch verschlossenen Originalverpackung vor Luft und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
Mindesthaltbarkeit von gut wiederverschlossenen, angebrochenen Packungen: 8 Tage.
Das auf der Packung angegebene MHD beachten.

VERPACKUNG

500-g, 1-kg und 5-kg-Beutel.



TSN/1/16

Die obigen Informationen gelten als Richtwerte und entsprechen dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse, sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt.

Die Verwendungsbedingungen des Produktes sind an die Einhaltung geltender Gesetze und Normen gebunden.

Für den Gebrauch in der Önologie. Entspricht dem internationalen Kodex der Önologie, zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.



LAMO THE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92