



# bioenoclargel

## ENZIMTARTALMÚ GYORS DERÍTŐSZER

### JELLEMZŐK

A **bioenoclargel** enzimet tartalmazó komplex derítőanyag, amelyvel rövid idő, 12 – 24 óra alatt tükroesen tiszta és lágy borok érhetők el igen tömör üledékkel.

A **bioenoclargel** ellentétes elektromos töltésű összetevőinek a benne lévő pektinbontó enzim derítő hatásával szinergikus hatását használja ki. Az eredmény a kezelt termék elszíneződésektől mentes, ragyogó tisztasága, és ezzel együtt a szűrés hatásfokának növekedése.

A **bioenoclargel** különösen ajánlott a problémás borok derítéséhez, ahol nagy a szuszpendált zavarosságot okozó anyagok mennyisége, mint például az újborkok, valamint a lefojtott mustokhoz és az ecetekhez.

### ADAGOLÁS

50 – 130 g/hl barrique-ban érlelt borokban  
20 – 40 g/hl erősen csersavas borokban  
Ajánlatos előzetes laboratóriumi próbákat végezni.

### FELHASZNÁLÁS

A **bioenoclargel**-t oszlassa el 1:10 mennyiségű hideg, vagy szobahőmérsékletű vízben élénk keverés közben, amíg homogén szuszpenziót nem kap. Pihentesse, hagyja duzzadni néhány órán át. Keverje fel ismét, és adja a kezelendő mennyiséghez kevertető fejtés közben, hab képződését kerülve.

### ÖSSZETÉTEL

Szódával aktivált por alakú bentonit  
Nagy tisztaságú tojásfehérje (nem génkezelt)  
Nagy tisztaságú kálium-kazeinát  
Állati eredetű porított zselatin (nem génkezelt)  
Borászati aktív szén  
Pektinbontó enzim

### TÁROLÁS

Tartsa hűvös és száraz helyen.

### CSOMAGOLÁS

10 kg-os zsákok 20 kg-os kartonokban

**BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA  
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA  
EK 1493/99.**

TCE0005

GYÁRTMÁNYLAP

3. verzió 2004. február

A fentiekben közölt információk megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi szintjének. A felhasználó tartsa be a mindenkor érvényes biztonsági és védekezési jogszabályokat. A termék nem rendeltetészerű felhasználása tilos.



**essedielle**  
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

UNI EN ISO 9001/2000



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

