

69.383.01 Ultra-Fruit 100ml

Spezial-Brennereienzym zur Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmaischen. **Enthält Enzymeiweiss**

Dosierung pro 100 Liter: Zwetschgen: 2ml, Birne: 4ml, Apfel: 6ml, Quitte: 8ml, Vogelbeere: 10ml

In Zehnfachen Wassermengen verdünnen und beim Einmischen dazu geben. **Nach Enzymzusatz sofort pH Wert der Maische auf pH 3.0 einstellen.** Optimale Temperatur: 15 – 30 °C

ACHTUNG

H334 Kann bei Einatmen Allergie, asthmaartige Symptome oder Atembeschwerden verursachen.

P260 Aerosol / Staub nicht einatmen. P342 + P311 Bei Symptomen der Atemwege: GIFTINFORMATIONZENTRUM oder Arzt anrufen.



Enzyme spéciale de distillerie pour la liquéfaction des moûts de fruits à pépins et de fruits à noyau. Contient des protéines enzymatiques.

Dosage par 100 litres : Prunes: 2ml, poire: 4ml, pomme: 6ml, coing: 8ml, sorbier des oiseux: 10ml
Diluer dans dix fois la quantité d'eau et ajouter au mélange. Après avoir ajouté l'enzyme, ajuster immédiatement le pH de la trempé à un pH 3.0. Température optimale : 15 - 30 °C

ATTENTION

H334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

P260 Ne pas respirer les poussières / vapeurs / aérosols. P342 + P311 En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.