

69.388.10

1000 ml

Amylase GA300 Früchte / fruits

Enzympräparat für den Abbau von Stärke in Brennmaischen aus Kern- und Steinobst bei der Gärung. **Anwendung:** Erforderliche Enzymmenge (in der ca. 10-fachen Menge Leitungswasser vorverdünnt) kontinuierlich beim Einmaischen zudosieren oder homogen einrühren.

Dosierung 15 – 20 ml / hl Maische

Préparation enzymatique pour la dégradation de l'amidon dans les fruits à pépins et à noyau pendant la fermentation. **Application:** La quantité d'enzyme nécessaire (pré-diluée dans environ 10 fois la quantité d'eau du robinet) doit être ajoutée en continu pendant le foulage ou mélangée de manière homogène.

Dosage 15 - 20 ml / hl moût

ACHTUNG / ATTENTION



H 334 Kann bei Einatmen Allergie, asthmaartige Symptome oder Atembeschwerden verursachen.

P 216 Einatmen von Staub / Rauch / Gas / Nebel / Dampf / Aerosol vermeiden.

P342 + P311 Bei Symptomen der Atemwege: GIFTINFORMATIONEN-

ZENTRUM/Arzt/.../anrufen. P304+P340 Bei Einatmen: Die Person an die frische Luft bringen und für ungehinderte Atmung sorgen.

H 334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

P 216 Éviter de respirer les poussières / fumées / gaz / brouillards / vapeurs / aérosols. P 342 + P311 En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON/un médecin/... P304+P340 EN CAS D'INHALATION: transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer.

Enthält / Contient: Eiweissenzym, enzyme protéique

Haltbarkeit (ungeöffnet & kühl) / stockage (fermé, au frais):

Siehe Rückenetikette Consulter la contre étiquette

Baldinger

Max Baldinger AG –

CH-5464 Rümikon Tel. +41 (0) 44 806 80 80