

69.170.11

Gärquick plus

100 g

Kombipräparat aus Reinzuchtheffe, Nährstoff und Pektinase zur sicheren Verflüssigung und Vergärung von Brennmaischen.

Dosierung:

Steinobst: 30 - 40 g / hl

Kernobst: 50 - 60 g / hl

Beeren: 60 - 80 g / hl

Die angegebenen Dosierungen gelten für das Einmischen gesunder Früchte. Ungünstigere Bedingungen erfordern höhere Dosierungen.

Anwendung:

Die benötigte Menge Gärquick plus in der 10-20 fachen Menge Wasser (20-30 °C) einstreuen. Nach einigen Minuten durchrühren und innerhalb von 30 Minuten in die Maische einrühren. Die Früchte müssen vor der Anwendung zerkleinert werden. Die ideale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 20 °C.

GEFAHR: enthält Enzymeiweiss

H334 Kann bei Einatmen Allergie, asthmaartige Symptome oder Atembeschwerden verursachen. Staub nicht einatmen. P342 + P311 Bei Symptomen der Atemwege: GIFT-INFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen. P304 + P340 Bei EINATMEN: Bei Atembeschwerden an die frische Luft bringen und in einer Position ruhigstellen, die das Atmen erleichtert.



Baldinger
seit 1951

Enthält / Contient:

Phosphate / phosphates

Reinzuchtheffe / levure Sacch. cerevisiae

Mineralstoffe / substances minérales

Maltodextrin aus Kartoffelstärke / Maltodextrine à base de pommes de terre

Pektinase / pectinase (Aspergillus niger)

Empfohlener pH der Maische : pH 3 – pH 3.5

pH recommandé du moût : pH 3 – pH 3.5

Haltbarkeit / stockage:

MHD / DLUO 06.2022 , Charge 418

Kühl & trocken lagern, angebrochen max 8 Wochen / dans un endroit sec et frais, paquets ouverts max. 8 semaines

Max Baldinger AG

CH-5464 Rümikon

Tel. +41 (0) 44 806 80 80

www.baldinger.biz

Produit combiné composé de levure sélectionnée, nutriment et pectinase. Ce produit vous aide à liquéfier et à fermenter les fruits d'une manière sûre avant de distiller.

Dosage:

Fruits à noyaux: 30 - 40 g / hl

Fruits à pépins: 50 - 60 g / hl

Baies: 60 - 80 g / hl

Indications pour fruits mûres, utilisez des dosages plus élevées en cas de problèmes sanitaires.

Application:

Réhydratez le produit dans environ 10-20 fois la quantité d'eau (20-30 °C). Après quelques minutes vous remuez avec soin et vous ajoutez le produit réhydraté dans la trempé. Les fruits doivent être broyés avant l'application du Gärquick plus.

La température idéale de fermentation est entre 15 à 20 °C.

ATTENTION

contient des protéines enzymatiques

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

P342 + P311 En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON ou 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.