

**69.383.10****1000 ml****Ultra-Fruit** Obst, Kirschen / *fruits, cerises***Spezial-Brennereienzym zur Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmaischen. Anwendung :**

Erforderliche Enzymmenge in ca. 10-facher Menge Leitungswasser vorverdünnt beim Einmaischen zugeben. Nach dem Enzymzusatz sofort den pH-Wert der Maische auf pH 3.0 einstellen. **Optimale Temperatur** 15-30 °C

**Dosierung** Apfel 6 ml, Birne 4 ml, Quitte 8 ml, Vogelbeere 10 ml, Zwetschge 2 ml

**Enzyme spéciale de distillerie pour la liquéfaction des moûts de fruits à pépins et de fruits à noyau.**

**Application :** *Ajouter la quantité d'enzyme nécessaire dans environ 10 fois la quantité d'eau du robinet pré-diluée pendant le foulage. Ajuster immédiatement le pH de la trempé à 3.0 après avoir ajouté l'enzyme.*

**Température optimale :** 15 – 30 °C

**Dosage :** *pomme 6 ml, poire 4 ml, coing 8 ml, baie de sorbier 10 ml, prune 2 ml.*

**GEFAHR / DANGER**

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