

KIESELSOL Clear 50 g

Kieselsol zur Klärung von Wein, Saft und weiteren Getränken.

Rasche Klärung mit wenig Bodensatz

Stabilisiertes Kieselsol für Wein, Saft und andere alkoholische Getränke; es wird zusammen mit önologischer Gelatine eingesetzt. Die übliche Dosierung beträgt 50–70 ml je 100 l, je nach Trübungsgrad bis zu 100 ml.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	stabilisiertes Kieselsol
Dosierung	50–100 ml auf 100 l
Übliche Dosierung	50–70 ml auf 100 l Saft oder Wein
Zusammensetzung	reines stabilisiertes Kieselsol (30 %)
Empfohlenes Verhältnis	10 % önologische Gelatine und 90 % KIESELSOL Clear
50 ml KIESELSOL	5 g Gelatine
60 ml KIESELSOL	6 g Gelatine
70 ml KIESELSOL	7 g Gelatine
80 ml KIESELSOL	8 g Gelatine
90 ml KIESELSOL	9 g Gelatine
100 ml KIESELSOL	10 g Gelatine
Artikelnummer	122060

Anwendung

01 Klärung vorbereiten

Önologische Gelatine gemäß ihrer Anleitung vorbereiten und zum zu klärenden Getränk geben.

02 Kieselsol zugeben

Abgemessene Kieselsolmenge hinzufügen, vollständig vermischen und Sedimentation abwarten.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brewa.eu