



Erbslöh CompactLees

Suspensión clarificante para la fermentación en botella

Descripción de producto

Erbslöh CompactLees es una suspensión de silicatos para uso en la fermentación tradicional de vino espumoso "método champenoise". La composición de silicatos provoca una rápida aglomeración con el sedimento de levadura. Se garantiza una dosificación segura a través de la suspensión precisamente homogeneizada.

El objetivo es optimizar el proceso de removido mediante una sedimentación de levadura completa y rápida.

La deposición de sedimentos más rápida evita la adhesión de la levadura a la pared de la botella, lo que permite realizar varios pasos de removido en un día. Por lo tanto, es posible compactar el depósito de sedimentos en un tiempo mucho más corto.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

La dosis recomendada es de 50- 70 ml por 100 L de vino base.

La suspensión debe agitarse bien antes de su uso. Recomendamos la dilución con dos o tres veces el volumen de agua para lograr la distribución óptima en el vino base cuando se utilizan volúmenes mayores. Este lote se agrega lentamente al tanque principal, agitando todo el tiempo.

Almacenamiento

Guardar en un lugar fresco y seco. Siempre cierre bien los paquetes abiertos. Los paquetes abiertos deben usarse dentro de 1 a 2 semanas y no deben expuestos a olores extraños.