



Pektoenzym 10ml Browin

Indeks: 62726 Producent: BROWIN

Cena: 20.80 zł

Opis

Pektoenzym 10 ml BROWIN

Pektoenzym to preparat enzymatyczny ułatwiający uzyskanie soku z owoców. Dodatek Pektoenzymu powoduje rozluźnienie struktury owocu, co w późniejszych etapach sprzyja dobremu klarowaniu się płynu. Istotne cechy: • Objętość 10 ml • Na 50 kg owoców • Łatwiejsze tłoczenie soku i klarowanie wina. Sposób użycia: Rozdrobnione owoce zalej niewielką ilością wody (1-2 L na 10 kg owoców) o temperaturze 40°C dla owoców jagodowych i 80°C dla jabłek, gruszek, śliwek, pigwy. Pektoenzym dodaj rozrobiony w 100 ml wody o temp. pokojowej, gdy temperatura masy owoców spadnie do 40°C. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem w ciepłym miejscu na 9-15 godz. Po tym czasie tłocz sok. Składniki: enzym pektolityczny

- **Zastosowanie produktu** Do uwalniania soku z owoców
- **Zalety produktu** Środek całkowicie naturalny uzyskiwany poprzez izolację enzymów pektynolitycznych z owoców. Zaletą tego produktu jest to, że utrzymuje stałą aktywność do użycia w ciągu całego okresu przydatności przy przechowywaniu w temperaturze pokojowej.
- **Gwarancja (w latach)** 2

Parametry

Stan	Nowy
Marka	Browin
Kod produktu	351002
EAN	5904816014259