



## **REKTIFIZIERTES TRAUBENMOSTKONZENTRAT RTK FLÜSSIG 65 BRIX**

**RTK Flüssig 65 Brix wird aus Traubenmost gewonnen. Es besteht aus Dextrose und Fructose in etwa zu gleichen Anteilen. RTK Flüssig wird in erster Linie zur Süßung von Wein, aber auch zur Aufbesserung von Traubenmosten verwendet.**

### **Eigenschaften:**

Im Originalgebinde bis zu 6 Monate haltbar.

Allergen- und gentechnikfrei.

Konzentration: ca. 65 Brix (ca. 650 g Zucker/kg).

Bei einer Trübung bzw. Kristallausscheidung muss das Gebinde vor dem Gebrauch gut durchgemischt werden. Die Kristalle lösen sich beim Verdünnen wieder auf und die Trübung verschwindet.

### **Dosierung/Bedarfsermittlung:**

Um den Restzucker Gehalt um ca. 1 g zu erhöhen müssen auf 1000 Liter Wein 1,5 kg RTK Flüssig 65 Brix zugegeben werden.

### **Auf eine sehr sorgfältige Verteilung in der Masse stets achten!**

Jede Verschmutzung bei der Entnahme ist zu vermeiden.

Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen und möglichst bald aufbrauchen.

### **Lagerung:**

Vor Kälte und Hitze schützen. Ideale Lagertemperatur 15°C – 18°C.

### **Erzeugt in der EU.**

Zugelassen nach den derzeit gültigen Gesetzen und Richtlinien.

Beschränkte Verwendung bei der Weinbereitung.

Der Einsatz von RTK ist im Kellerbuch zu dokumentieren.

### **Packungsgrößen:**

13 kg, 25 kg und 35 kg Kanister

Die Angaben in diesem Prospekt basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie befreien den Anwender wegen möglicher Einflüsse bei der Verarbeitung nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Eine rechtliche verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften, oder die Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden. Da die Anwendung der Produkte außerhalb unseres Einflusses liegt, garantieren wir nur gleichbleibende Qualität unserer Produkte. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich. Die gültige Gesetzeslage ist vom Anwender in eigener Verantwortung zu beachten.