

REKTIFIZIERTES TRAUBENMOSTKONZENTRAT RTK PULVER

RTK Pulver wird aus flüssigem Traubenmostkonzentrat gewonnen. Es besteht aus ca. 55% Dextrose und ca. 45% Fructose. Der Wasseranteil im Produkt beträgt max. 5%. RTK Pulver wird in erster Linie zur Süßung von Wein, aber auch zur Aufbesserung von Traubenmosten verwendet.

Positive Eigenschaften:

hohe bakterielle Stabilität
verändert die Aromatik des Weines nicht
keine Kristallisationsrisiken
Kältebeständigkeit
bis 24 Monate haltbar
RTK Pulver ist allergen- und gentechnikfrei!

Dosierung und Anwendung:

Um den Restzucker Gehalt um ca. 1 g zu erhöhen müssen auf 100 Liter Wein 100 g RTK Pulver zugegeben werden. RTK mit Wein gut vorlösen und auf eine sorgfältige Verteilung in der Masse achten.

Lagerung:

Trocken und geruchsneutral. Bei stabilen Temperaturen zwischen 15°C und 25°C. Angebrochene Packungen wieder sehr gut, möglichst luftdicht verschließen, da RTK Pulver hygroskopisch (wasseranziehend) ist.

Erzeugt in der EU.

Zugelassen nach den derzeit gültigen Gesetzen und Richtlinien.
Bitte beachten: Beschränkte Verwendung bei der Weinbereitung.
Der Einsatz von RTK ist im Kellerbuch zu dokumentieren.

Packungsgrößen:

1 kg, 4 kg und 20 kg.

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.