

## Čisté kvašení SIHA Brillant flüssig (tekutý)

13 B 2.4.2 ·  
SH 10/2015

### Originál Adjuvant Epernay

**SIHA Brillant flüssig je homogenní koloidní suspenze ke zlepšení kvašení a setřásání při kvašení sektu v láhvích. Zabrání přilnutí kvasinek ke stěně láhve (tvorbě tzv. masky).**

Specifické výhody SIHA Brillant flüssig:

- ▶ lepší rozložení kvasinek během kvašení
- ▶ rychlé a jisté setřásání kvasinek
- ▶ rovnoměrné kompaktní uložení kalu v hrdle láhve
- ▶ vhodný pro manuální i mechanické metody setřásání

#### Použití

Z vína, likéru a kvasinek připravte cuvée. Do cuvée přidejte předepsané množství SIHA Brillant flüssig. Během dávkování a plnění udržujte víno stále v pohybu; doporučujeme při tom používat míchací zařízení se zkříženými křídly.

#### Dávkování:

60 ml SIHA Brillant flüssig na 1 hl při 1 – 2 milióny kvasinkových buněk na 1 ml cuvée. To odpovídá 5 – 10 g SIHA Aktivhefe 4 nebo SIHA Aktivhefe 5 na 1 hl.

Při kvasinkové dávce větší než 2 milióny buněk (ca. 10 – 20 g/hl SIHA Aktivhefe 4 nebo 5) na 1 ml cuvée maximálně 80 ml SIHA Brillant flüssig na 1 hl. Pozor na předávkování.

#### Vlastnosti výrobku

SIHA Brillant flüssig je vyvážená směs různých druhů bentonitu. Zpracování bentonitu amerického a evropského původu umožňuje slučovat jejich individuální přednosti.

SIHA Brillant flüssig vyvločkuje ihned po přidání do cuvée a tím váže všechny kalové látky. Kvasinky se v těchto vločkách zachycují, rozmnožují se bez omezení, zůstávají ovšem uvězněny uvnitř síťovité struktury vloček.

Po lahfování SIHA Brillant flüssig potáhne vnitřní stranu láhve izolačním povlakem, který se ovšem nespojuje intenzivně se sklem. Při setřásání se SIHA Brillant flüssig smrští a sklouzne do hrdla láhve, aniž by zanechal stopy na skle. Na setřásacím pultu SIHA Brillant flüssig vykazuje vysokou účinnost.

#### Bezpečnost

Při skladování, manipulaci nebo přepravě není žádné nebezpečí pro člověka nebo životní prostředí.

Další upozornění: Třída ohrožení vod (WGK) = 0.

#### Skladování

SIHA Brillant flüssig se plní do plastových láhví se šroubovacím uzávěrem a lze ho skladovat při skladovací teplotě 4 až max. 10 °C po dobu ca. 6 měsíců. Nespotřebované láhve dobře uzavřete a spotřebujte do jednoho týdne.

#### Balení

SIHA Brillant flüssig má číslo zboží 61.107 a dodává se v těchto jednotkách balení:

1 kg	láhev z polyetylénu
15 x 1 kg	láhev z polyetylénu v kartonu
5 kg	kanystr z polyetylénu
4 x 5 kg	kanystr z polyetylénu v kartonu

Číslo celního sazebníku: 2508 10 00

#### Ověřená kvalita

U SIHA Brillant flüssig se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před plněním a během něho.

SIHA Brillant flüssig odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu prostředků k ošetření vína a předpisům vyhlášky o víně.



Reg. No. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen s uvedením pramene