

NÁVOD K DOSLAZENÍ

Dávkování hroznového koncentrátu do moštu

skutečná cukernatost °NM

| | 15 °NM | 15,5 °NM | 16 °NM | 16,5 °NM | 17 °NM | 17,5 °NM | 18 °NM | 18,5 °NM |
|--------|--------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|----------|
| 20 °NM | 7,40 | 6,65 | 5,90 | 5,15 | 4,40 | 3,65 | 2,90 | 2,15 |
| 21 °NM | 9,00 | 8,25 | 7,50 | 6,75 | 6,00 | 5,25 | 4,50 | 3,75 |
| 22 °NM | 10,60 | 9,85 | 9,10 | 8,35 | 7,60 | 6,85 | 6,10 | 5,35 |
| 23 °NM | 12,20 | 11,45 | 10,70 | 9,95 | 9,20 | 8,45 | 7,70 | 6,95 |

| | 19 °NM | 19,5 °NM | 20 °NM | 20,5 °NM | 21 °NM | 21,5 °NM | 22 °NM |
|--------|--------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|
| 20 °NM | 1,40 | 0,65 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| 21 °NM | 3,00 | 2,25 | 1,50 | 0,75 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| 22 °NM | 4,60 | 3,85 | 3,10 | 2,35 | 1,60 | 0,85 | 0,00 |
| 23 °NM | 6,20 | 5,54 | 4,70 | 3,95 | 3,20 | 2,45 | 1,70 |

* dávka je uváděna v litrech koncentrátu na 100 litrů moštu.

Hroznový koncentrát

Vlastnosti: Rektifikovaný koncentrát vyrobený vakuovým odpařením z hroznů. Hustota 650Brix zajišťuje mikrobiální stabilitu, stabilizováno SO₂.

Použití: Vhodný pro doslazování, zahušťování a získávání celkové plnosti a harmonie nápojů.

Dávkování: viz tabulka, 1 l obsahuje 880 g cukru.

Skladování: Uchovejte v chladu 5-10 0C, temnu a suchu.



V případě dotazů kontaktujte:

BS laboratoř
laborator@vinarskepotreby.cz

www.vinarskepotreby.cz

 **VINAŘSKÉ POTŘEBY**
Služby s přívlastkem