



ICE FERM

XR



I.C.E.

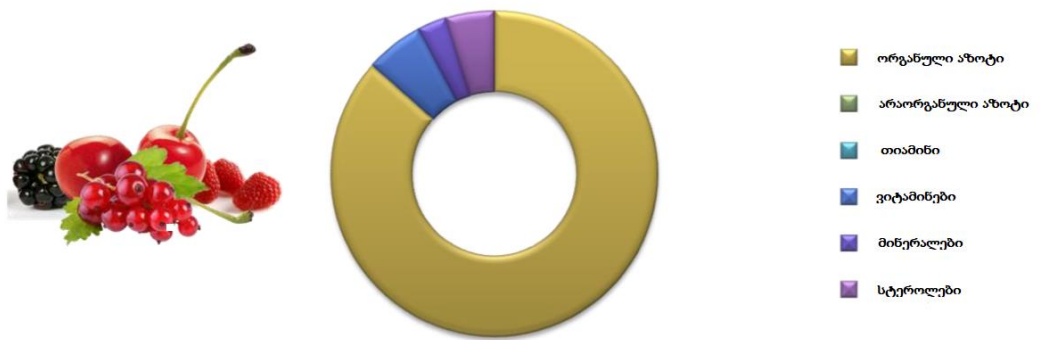
Istituto Chimico Enologico

www.istitutochimicoenologico.it

დახასიათება:

ICEFERM XR გამოიყენება მაღალი ხარისხის წითელი ღვინოებისთვის, დუდილის საწყის ეტაპზე, საფურის საუკეთესო თვისებების გამოსამყლავნებლად.

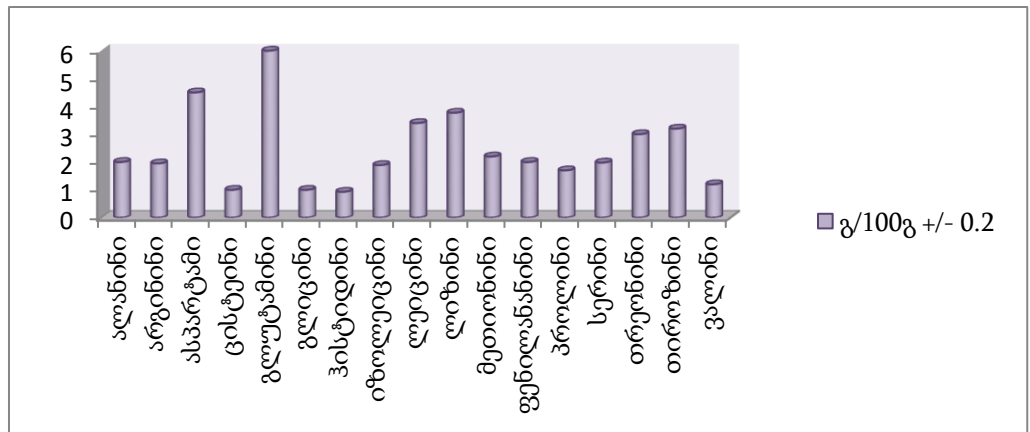
კომპლექსური ორგანული მკვებავი, რომელიც შეიცავს ასიმილირებად აზოტს ამინომჟავების ფორმით, ოლიგოპეპტიდებს და საფურის ვიტამინებს. მაღალი ანტიოქსიდანტური თვისებებით. ფერმენტაციის დასრულებისას ღვინოს უვითარდება მდიდარი, მწიფე ხილის ტონები.



დოზები : დოზა ტკბილისთვის: 20-30გ/3ლ

მოხმარების წესი:

გახსენით საკვები 10ჯერ მეტ ტკბილში (1:10), რომლის ტემპერატურაც არ უნდა იყოს 25 °C - ზე დაბალი. მოურიეთ, მას შემდეგ რაც მასა გაერთვაროვანდება, სასურველია მისი დამატება საფერმენტაციო მასაზე მოხდეს რემონტაჟის დროს.



შეფუთვა და შენახვის პირობები

შეფუთვა : 1კგ, 15კგ; შეინახეთ მშრალ და სუფთა ადგილას, 20 °C ზე დაბალ ტემპერატურაზე. სასურველია მოიხმაროთ დროულად.



ოფიციალური წარმომადგენელი:
„ჯი-თი ენოლოჯიკა“
თბილისი, აღმაშენებლის ხეივანი 216
ტელ: 591 090995 / sales@gtenologica.ge

