

Wein & Weinbedarf

GbR Ulrike Trump-Berndt
& Friedrich-Karl Berndt
Metzer Str. 2 13595 Berlin
Tel. 332 43 50 Fax 332 82 30
Email info@weine-trump-berndt.de
www.weine-trump-berndt.de



Para - 50ml Konservierungsmittel



Produktinformationen " Para - 50ml " Artikelnummer 770263

Para - 50ml Konservierungsmittel

-dient zur Haltbarmachung von Fruchtmuttersäften, Fruchtsaftgetränken, Limonaden, Brausen usw. sowie Sauerkonserven aller Art.

Die Anwendung von PARA liegt im Saftbereich, nicht bei Weinen. Die Wirkung besteht darin, dass die Mikroorganismen (Hefezellen, Schimmelpilze und Bakterien) in ihrer Stoffwechselfunktion und Vermehrung gehindert werden.

Die Anwendungskonzentration beträgt 2 ml pro Liter Saft.

Es ist entscheidend, dass der Zusatz von PARA sofort nach dem Abpressen (unter intensivem Durchmischen) erfolgt, wenn sich die von Natur aus in den Früchten befindlichen Mikroorganismen im Saft noch nicht vermehrt haben. Bei warmer Witterung können sich diese Kleinlebewesen schon nach 2 Stunden in ihrer Zahl verdoppelt haben!

Verstärkt werden kann der Hemmprozess dadurch, dass gleichzeitig eine Schwefelung mit ARAUSAN-Schwefelpulver erfolgt (1g pro 10 L Saft). Damit können zusätzlich die abgesetzten Trubstoffe, in denen sich gewöhnlich eine große Anzahl an Mikroorganismen befinden, bald nach der Einlagerung entfernt werden.