

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



OENOLEES MP mannoproteiny 1 kg

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

738,41 PLN

Opis produktu

OENOLEES® MP

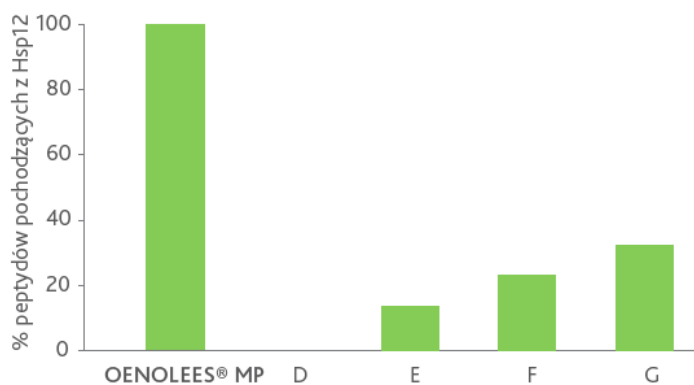


Ekstrakt ze ścian komórkowych drożdży (mannoproteiny) bogaty w peptyd sapidowy (patent EP 1850682) i polisacharydy.

- Przyczynia się do zwiększenia wrażenia słodczy w winach (czerwone i białe).
- Pozwala producentowi wina na lepsze zrównoważenie kwasowości i goryczy.
- **Może być używany tuż przed butelkowaniem.**

Dawkowanie: 10 - 30 g/hL.

OENOLEES® i OENOLEES® MP to produkty enologiczne uzyskiwane z naturalnych składników występujących w winie i otrzymywane przy użyciu innowacyjnych i opatentowanych procesów produkcyjnych. Produkty te torują drogę nowemu rodzajowi enologii: bardziej naturalnemu, bardziej specyficznemu, przy jednoczesnym wzmacnianiu i zachowaniu integralności wina.



Stężenie w Hsp12 (pochodzenie peptydów odpowiedzialnych za postrzeganie słodczy w winie) w różnych produktach o równoważnym zastosowaniu standaryzowane według najbardziej skoncentrowanego produktu w 100%.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)