

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



MANNOSPARK 1.08 KG 1 L mannoproteiny

Nr katalogowy: MANNOSPARK-1.08

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

442,55 PLN

Opis produktu

MANNOSPARK®



Specyficzna mannoproteina ściany komórkowej drożdży z *Saccharomyces cerevisiae* do stabilizacji winnej i koloidalnej win musujących.

Przyczynia się do stabilizacji winianów i koloidów w winie.

Zachowuje musowanie niezależnie od zastosowanej metody winifikacji.

Zachowuje świeżość i owocowość wina.

Nie wpływa na filtrowalność wina.

MANNOSPARK® jest preparatem płynnym, gotowym do użycia, o natychmiastowym działaniu na wino.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)