



LAFAZYM THIOLS [+] 250 g enzym

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Cena

247,98 PLN

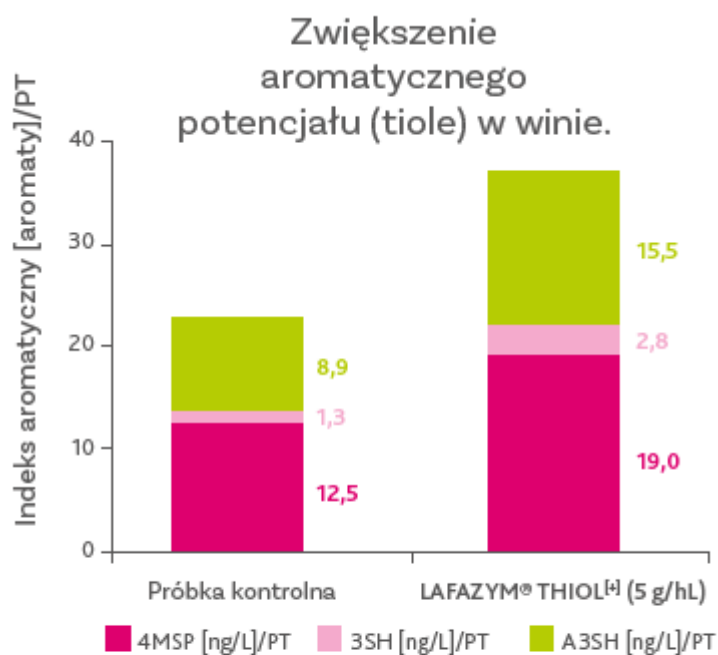
Opis produktu

LAFAZYM® THIOLS [+]



Preparat enzymów pektolitycznych o aktywności wtórnej przeznaczony do ujawniania prekursorów aromatycznych odmian winogron bogatych w tiole.

LAFAZYM® THIOLS[+] w synergii z drożdżami charakterystycznymi dla ujawniania tioli wzmocni profil aromatyczny win. Działa uzupełniająco w stosunku do stabilizacji zimnem dla uzyskania wzmocnienia aromatycznego. Może być stosowany do szerokiej gamy win białych: Sauvignon, Colombard, Mansengs, Muscadet, Melon, Gewurztraminer, Scheurebe... jak również odmian czerwonych, w szczególności do produkcji róż Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet, Mourvèdre, Cinsault....



*Eksperymentalna próba piwniczna -
Sauvignon Blanc 4MSP : Bukszan -
PT: próg percepcji.*

LAFAZYM® THIOLS[+] stosowany samodzielnie nie zrekompensuje efektu szczepu drożdży produkujących duże ilości tioli. Aby zoptymalizować wpływ aromatu, zalecamy stosowanie ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA lub ZYMAFLORE® VL3.

Działa w synergii z pożywką dla drożdży oraz narzędziami ochrony aromatu, aby zoptymalizować potencjał tiolowy wina.

[Karta Produktu ENG](#)