

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



POWERLEES 1 kg (ex- POWERLEES ROUGE)

Nr katalogowy: POWERLEESR1

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

424,62 PLN

Opis produktu

POWERLEES (ex- POWERLEES ROUGE)



Specjalna formuła inaktywowanych drożdży i β -glukanazy, stosowana do oczyszczania wina od początku fermentacji alkoholowej.

Ze względu na swój specyficzny skład, POWERLEES® ROUGE:

Dostarcza składniki komórek drożdży z fazy fermentacji do uszlachetniania i zmiękczenia win.
Ułatwia ekstrakcję związków o wysokim potencjale sensorycznym (peptyd sapidowy z białka Hsp12) obecnych w otoczkach komórkowych nieaktywowanych drożdży, ale także pochodzących z autolizy drożdży fermentacyjnych.
Przyczynia się do stabilizacji wina poprzez dyfuzję frakcji mannoprotein pochodzących z drożdży.
Ułatwia etapy filtracji.
Specjalnie przystosowany do win o szybkiej dystrybucji.

DAWKOWANIE:

- Od 15 do 40 g/hL w zależności od pożądanego efektu.

Zaleca się rozpuszczenie POWERLEES® Rouge w 5 do 10 razy objętości wody. Po dodaniu, dobrze wymieszać przez

przepompowanie przez zbiorniki lub mieszanie w beczkach.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)