

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



BACTICONTROL 500 g stabilizacja chitozan

Nr katalogowy: BACTICONTROL0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

686,47 PLN

Opis produktu

BACTICONTROL®

Formuła z chitozanu, lizozymu i enzymów do ochrony win przed niektórymi mikroorganizmami, a w szczególności przed bakteriami mlekowymi. Produkt biokontrolny.

- Ochrona mikrobiologiczna win białych, czerwonych i różowych po fermentacji. Narzędzie do winifikacji wina w strategii redukcji SO₂.
- Umożliwia spowolnienie lub nawet zatrzymanie MLF w toku lub uniknięcie jego wystąpienia (leczenie jest możliwe przed lub po AF).
- Synergiczne działanie β -glukanazy i lizozymu na bakterie mlekowe, w szczególności na filamenty *Pediococcus* (działanie enzymu na polisacharydy tworzy wokół bakterii barierę dyfuzyjną, która może utrudniać działanie lizozymu).
- BACTICONTROL® zapobiega odchyleniom organoleptycznym spowodowanym przez niekorzystne mikroorganizmy.
- Poprawa klarowania i filtracji wina.

Dawkowanie:

Sugerowane: 15 - 20 g/hL

Limit EU: max. 50 g/hL

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)