

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



MICROCONTROL 250 g stabilizacja chitozan

Nr katalogowy: MICROCONTROL0.25

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

792,06 PLN

Opis produktu

MICROCONTROL®



NOWA FORMUŁA 2020

Formuła z chitozanu, w 100% pochodzenia grzybowego, oraz inaktywowanych drożdży w celu zmniejszenia obciążenia mikrobiologicznego (niekorzystnych mikroorganizmów). Produkt biokontrolny.

- Redukcja ogólnego obciążenia mikrobiologicznego (drożdże, bakterie*).
- Narzędzie do winifikacji wina w strategii redukcji SO₂.
- Poprawa klarowania wina.
- Obróbka jest możliwa przed fermentacją alkoholową. Użycie tej formuły pomiędzy FA i FJM może spowolnić początek FJM.

* Redukcja populacji bakterii pod wpływem oczyszczania.

Dawkowanie:

Sugerowane: 5 g/hL

Limit EU: max. 12.5 g/hL

[Karta produktu ENG](#)
[Karta bezpieczeństwa ENG](#)