

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFASE® THERMO LIQUIDE 1L 1,15 kg

Nr katalogowy: LAFASE-TL-1.0

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

656,36 PLN

Opis produktu

LAFASE® THERMO LIQUIDE

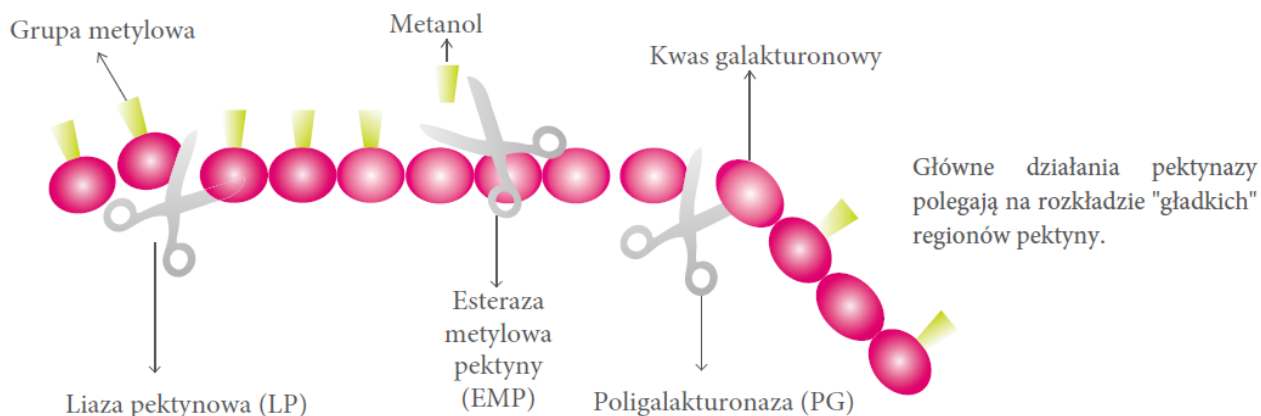


Płynny preparat enzymatyczny o bardzo wysokiej aktywności poligalakturonazy, opracowany specjalnie do soków po obróbce termicznej (termowinifikacji). Wino czerwone.

Szybkie i wydajne klarowanie w szerokim spektrum temperatur (<65°C / <149°F).

Ułatwia tłoczenie.

Mniejsza lepkość moszczów i win.



WARUNKI ENOLOGICZNE

- LAFASE® THERMO LIQUIDE można dodać do ciepłego moszczu moszczu, gdy temperatura spadnie poniżej 65°C (149°F).
- Bentonit: Enzymy są nieodwracalnie inaktywowane przez bentonit. Potencjalna obróbka bentonitem musi zawsze być przeprowadzona po zakończeniu działania enzymów, lub dodanie enzymu musi nastąpić po usunięciu bentonitu.
- SO₂: Enzymy nie są wrażliwe na normalne dawki SO₂ (<300 mg/L), ale zaleca się, aby nie umieszczać enzymów i roztworów siarkowych w bezpośrednim kontakcie.
- Preparaty są generalnie aktywne w temperaturach od 5°C do 60°C (41 - 140°F) przy pH wina od 2,9 do 4.

DAWKOWANIE

Dawkowanie musi być dostosowane do stopnia dojrzałości, pożądanego zmętnienia oraz stanu sanitarnego winogron.

- 3 do 5 mL/100 kg winogron.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)