

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



OPTIZYM® enzym 2,5 kg

Nr katalogowy: OPTIZYM-2.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

1 284,56 PLN

Opis produktu

OPTIZYM®



Preparat enzymów pektolitycznych do ekstrakcji i klarowania moszczu i win.

Optymalizuje kontakt ze skórą, ułatwia degradację pektyn i klarowanie soku (tłoczonego i samocieku).

Poprawia wydajność samocieku i zmniejsza objętość tłoczenia.

Ogranicza działania mechaniczne, dzięki czemu unika się nadmiernej manipulacji i ekstrakcji związków o zielonych aromatach.

Ze względu na szerokie spektrum działania, OPTIZYM® może być stosowany zarówno na winogrona białe i czerwone.

WARUNKI ENOLOGICZNE:

Bentonit: enzymy są inaktywowane przez bentonit. Kuracja bentonitem musi być zawsze przeprowadzona po zakończeniu aktywności enzymów lub po usunięciu całego bentonitu.

- SO₂ : Enzymy nie są wrażliwe na normalne dawki SO₂ (< 300 mg/L), ale zaleca się nie narażać enzymów i roztworów siarkowych na bezpośredni kontakt.

- Preparaty są generalnie aktywne w temperaturze od 5°C do 60°C i przy pH wina od 2,9 do 4.

DAWKOWANIE:

Dawkowanie musi być dostosowane do odmiany winogron oraz do stanu sanitarnego winogron.

Maceracja: 2 do 4 g/100 kg winogron.

Klarowanie: 2 do 3 g/hL (20 do 30 ppm).

Termoinifikacja: 3 do 5 g/hL (30 do 50 ppm) na schłodzonym moszczu.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)