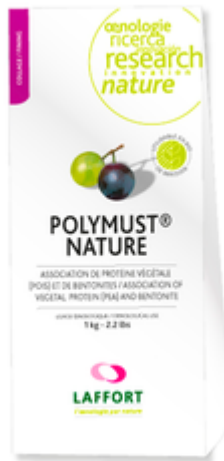


skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



POLYMUST NATURE 1 kg białko roślinne

Nr katalogowy: POLYNAT-1

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

77,05 PLN

Opis produktu

POLYMUST NATURE®



Niealergizujący preparat na bazie białka roślinnego, bentonitu sodu i bentonitu wapnia, przeznaczony do szybkiego i skutecznego klarowania moszczów i win.

POLYMUST® NATURE to połączenie:

Białka roślinnego, specjalnie dobranego ze względu na jego silną reaktywność ze związkami fenolowymi. Naturalnego bentonitu sodowego, o silnych właściwościach usuwania białek, przeznaczonego do stabilizacji moszczów i win w szerokim zakresie pH. Naturalny bentonit wapniowy o silnym działaniu klarującym, przeznaczony do klarowania moszczów i win.

Na moszczu i winie POLYMUST® NATURE zapewnia szybką klarowność z doskonałym zagęszczeniem osadu, przyczyniając się jednocześnie do stabilizacji białek. Podczas fermentacji, w przypadku win szybkoorosnących, POLYMUST® NATURE ułatwia ich przygotowanie do szybkiego wprowadzenia na rynek. W winach czerwonych POLYMUST® NATURE skutecznie przyczynia się do stabilizacji substancji barwiących dzięki połączonemu działaniu białka roślinnego i bentonitów.

WARUNKI ENOLOGICZNE

- Obróbka może być przeprowadzona na każdym etapie winifikacji, zarówno na zarówno moszczu jak i wina.

- Obróbka będzie jeszcze bardziej efektywna, jeśli produkt poddawany obróbce jest sklarowany (moszcz enzymatyczny, wino wyciągnięte).
- POLYMUST® NATURE nie prowadzi do nadmiernego rafinowania, nawet przy nawet przy bardzo wysokich dawkach.

DAWKOWANIE

- Moszcze białe i różowe: 20 do 100 g/hL (200 - 1000 ppm).
- Wina białe i różowe: 20 do 80 g/hL (200 - 800 ppm).
- Wina czerwone: 10 do 15 g/hL (100 - 150 ppm).
- Czerwone wina prasowane: 10 do 20 g/hL (100 - 200 ppm).

Przepisy UE: Maksymalna legalna dawka: 150 g/hL. (1500 ppm).

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)