



LAFASE XL CLARIFICATION 1.19 kg 1L

Nr katalogowy: LAFASXL-CLARIF- 1.19

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

498,16 PLN

Opis produktu

LAFASE® XL CLARIFICATION 1.19kg



Płynny enzym klaryfikacyjny do moszczów białych, różowych i czerwonych.

LAFASE® XL CLARIFICATION to płynny enzym pektynolityczny do klarowania moszczów białych i różowych podczas sedymentacji.

LAFASE® XL CLARIFICATION nadaje się również doskonale do klarowania silnie zmętniałych moszczów czerwonych poddanych obróbce termicznej.

WARUNKI ENOLOGICZNE

- LAFASE® XL CLARIFICATION może być dodawany do winogron przy w kruszarce lub do soku po tłoczeniu podczas napełniania osadnika.
- W przypadku moszczów czerwonych poddanych obróbce termicznej dodanie enzymu należy przeprowadzać dopiero po schłodzeniu moszczu do temperatury poniżej 55°C (131°F).
- Bentonit: Enzymy są nieodwracalnie inaktywowane przez bentonit. Potencjalna obróbka bentonitem musi być zawsze 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 55°C (41 - 131°F) przy pH wina od 2,9 do 4.

DAWKOWANIE

Dawkowanie musi być dostosowane do odmiany winogron (sok, który jest łatwy lub trudny do sklarowania), stopnia dojrzałości, pożądanego zmętnienia oraz warunków sanitarnych.

pożądanego zmętnienia i stanu sanitarnego winogron.

- 1 - 2 mL/hL do klarowania samocieku.
- 2 - 3 mL/ hL do szybkiej depektynizacji soku tłoczonego.
- 3 - 5 mL/hL do klarowania moszczu czerwonego poddanego obróbce termicznej.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)