



LAFASE XL EXTRACTION ROUGE 11,8 kg

Nr katalogowy: LAFASXL-EXTRACR- 11.8

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 7 dni

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

4 936,42 PLN

Opis produktu

LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE 11,8kg



Płynny preparat enzymatyczny do maceracji czerwonych winogron.

LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE to płynny pektynolityczny preparat enzymatyczny bogaty w substancje czynne uboczne potrzebne do maceracji w celu degradacji skórki czerwonych winogron.

Ściana komórkowa czerwonych winogron składa się głównie z celulozy, hemicelulozy i pektyn. Struktura pektyn w komórkach skórki winogron jest bardziej złożona niż w miąższu. Preparat enzymatyczny bogaty w aktywności poboczne (celulazy, hemicelulazy i ramnogalakturonazy) jest niezbędny do skutecznej ekstrakcji związków o znaczeniu enologicznym podczas maceracji. LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE optymalizuje ekstrakcję związków fenolowych, takich jak antocyjany i taniny, oraz sprzyja uwalnianiu soku.

LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE:

Zwiększa wydajność wina, a w szczególności wina z samociek.

Sprzyja uwalnianiu antocyjanów i tanin w winach czerwonych.

Ogranicza działania mechaniczne podczas ekstrakcji i tłoczenia (suchsze wytloki).

Ułatwia klarowanie wina w przygotowaniu do butelkowania.

DAWKOWANIE

Dawkowanie należy dostosować do odmiany winorośli, stopnia dojrzałości, stylu wina, a także stanu sanitarnego winogron i temperatury maceracji.

- 2 mL/100 kg w przypadku temperatury maceracji przedfermentacyjnej 20-30°C (68-86°F).
- 4 mL/100 kg w przypadku temperatury maceracji przedfermentacyjnej od 8 do 20°C (46 do 68°F).
- Zwiększyć dawkę o 1 mL/100 kg w przypadku całych gron.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)