

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



OVOCLARYL 1 kg białko

Nr katalogowy: ALBP1

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

256,74 PLN

Opis produktu

OVOCLARYL 1kg

Środek klarujący, który jest szczególnie przystosowany do redukcji i harmonizacji nadmiaru frakcji polifenolowych w winach czerwonych.

OVOCLARYL jest wysokiej jakości produktem otrzymywanym z pasteryzowanej świeżej albuminy (białka jaj kurzych), prezentowanym w formie proszku do rozpylania. Preparat ten posiada wszystkie techniczne zalety świeżego białka jaj, które jest używane do obróbki wysokiej jakości win czerwonych nadających się do leżakowania.

WARUNKI ENOLOGICZNE

- Wina czerwone poddane działaniu enzymów będą łatwiejsze do sklarowania, szczególnie te z frakcji prasowych.

DAWKOWANIE

- Dawkowanie jest wcześniej określone na podstawie badań laboratoryjnych. 6 do 10 g/hL (4 g OVOCLARYL odpowiada 1 świeżemu białku jaja).

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)