

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



ALBUCOLL 1 kg białko

Nr katalogowy: ALBUCO1

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

53,99 PLN

Opis produktu

ALBUCOLL

Płynny preparat z białek jaj do klarowania i oczyszczania win czerwonych.

ALBUCOLL® posiada takie same właściwości jak świeże białko jaja kurzego, tradycyjnie stosowane do klarowania wysokiej jakości win czerwonych.

ALBUCOLL® łączy w sobie zalety produktu naturalnego z wysoce skutecznymi procedurami konserwującymi (obróbka w niskiej temperaturze, która utrzymuje integralność cząsteczek białka) w celu obróbki win w najlepszych możliwych warunkach.

WARUNKI ENOLOGICZNE

Zrobić obciąg, jak tylko wino zostanie prawidłowo sklarowane. Nie należy pozostawiać wina na środku klarującym.

- ALBUCOLL® stosowany w zalecanej dawce nie prowadzi do przefermentowania.

DAWKOWANIE

- Dawkę do zabiegu ustalić wcześniej, za pomocą testu laboratoryjnego.

- 30 do 80 mL/hL.

1L ALBUCOLL® jest równoważny 32 - 33 świeżym białkom jaj. (30 mL ALBUCOLL® odpowiada 1 świeżemu białku jaja kurzego).

[Karta produktu ENG](#)
[Karta bezpieczeństwa ENG](#)