

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFASE HE GRAND CRU 500 g Enzym

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

515,42 PLN

Opis produktu

LAFASE® HE GRAND CRU

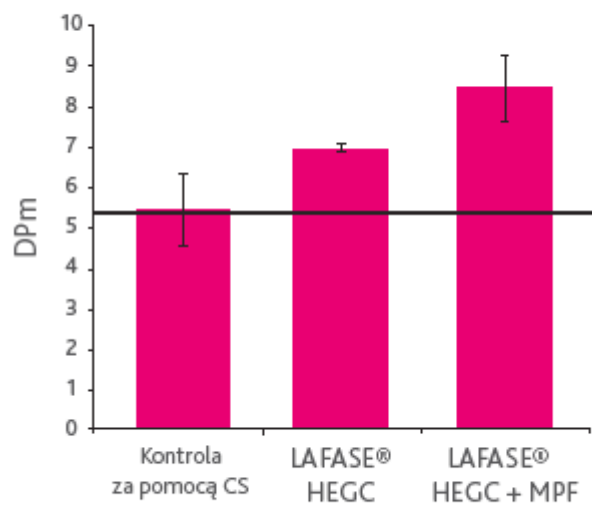


Stworzony do tradycyjnych maceracji. Produkuje wina strukturalne bogate w kolory i w eleganckie taniny.

- Mikrogranulowane preparaty enzymów pektolitycznych o aktywnościach wtórnych.
- Oczyszczone z CE, aby zachować aromatyczną finezję win.
- Zwiększa zdolność do starzenia się wina poprzez wspomaganie ekstrakcji stabilnych związków fenolowych i polisacharydów.
- Zwiększa uczucie słodczy i zmniejsza cierpkość w winach poprzez ukierunkowaną ekstrakcję polisacharydów o mniejszych rozmiarach (RGII) i mniejszych polisacharydów o większych rozmiarach (PRAG).
- Zwiększa wydajność produkcji wina z samocieku.
- Ułatwia klarowanie wina.

Dawkowanie: 3 - 5 g/100 kg winogron.

Porównanie średnich stopni polimeryzacji (MPD) tanin.



Enzym: **LAFASE® HE GRAND CRU** z i bez CS: Cold Soaking-
zimna maceracja. Cabernet Sauvignon

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)