

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFAZYM PRESS 500 g Enzym

Nr katalogowy: LAFAZYPRE0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

495,45 PLN

Opis produktu

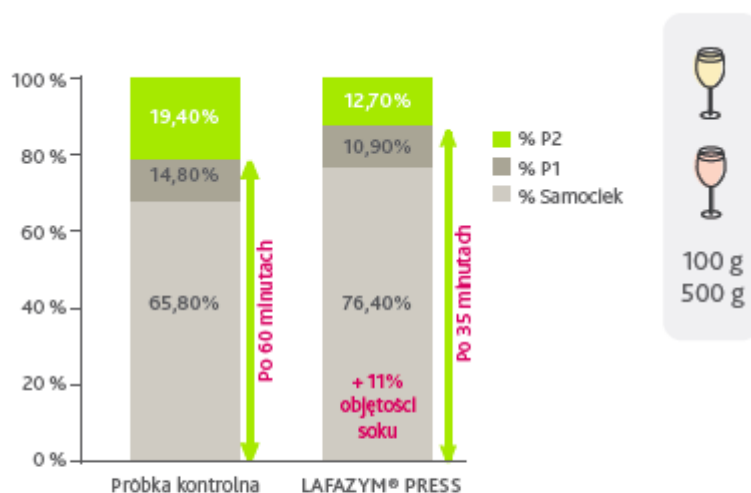
LAFAZYM® PRESS



Przeznaczony do tłoczenia czerwonych i białych winogron w celu optymalizacji jakości soków w produkcji w winach białych i różowych.

- Oczyszczony mikrogranulowany preparat enzymów pektolitycznych bogatych w czynności wtórne.
- Oczyszczone z CE; niski PME, aby zachować aromatyczną finezję.
- Poprawia sok z samocieku i wydajność pierwszego tłoczenia (biała i róża).
- Zmniejsza długość trwania i liczbę cykli prasowania.
- Poprawia klarowanie soku i filtrowację.

Dawkowanie: 20 - 50 g/tonę.



Wpływ zastosowania LAFAZYM® PRESS na wydajności uzyskane w soku z moszczu w porównaniu do nieenzymatycznego moszczu kontrolnego. Oczywiście jest, że oprócz znacznej oszczędności czasu przetwarzania, jakość i objętość soku jest bardziej znacząca, a ilość soku z prasy (niższej jakości) zmniejszona.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)