

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



FRESHAROM 5 kg inaktywowane drożdże

Nr katalogowy: FRESHAROM5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

1 056,85 PLN

Opis produktu

FRESHAROM®

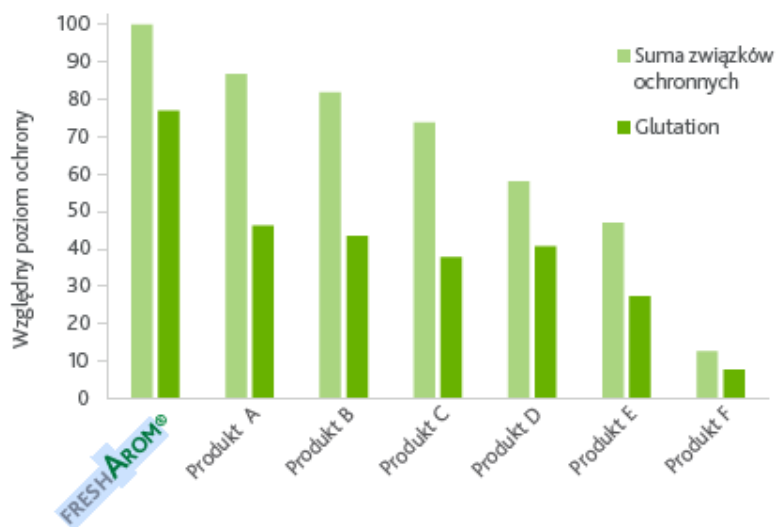


Specjalny preparat inaktywowanych drożdży o wysokiej zdolności antyoksydacyjnej.

- Bogate w glutation i redukujące metabolity, glutation ma znacznie wyższy potencjał przeciwutleniający niż SO₂ lub kwas askorbinowy.
- Umożliwia drożdżom przyswajanie prekursorów glutationu (cysteiny, N-acetylocysteiny...) podczas fermentacji alkoholowej, a tym samym syntezę większej ilości tego tripeptydu.
- Skutecznie chroni aromatyczny potencjał wina i znacznie opóźnia pojawienie się utlenionych nut.
- Uzyskuje więcej aromatycznego wina o zwiększonym potencjale starzenia.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

DODAWAĆ DO ZBIORNIKA PODCZAS PIERWSZEJ Z TRZECH CZĘŚCI FERMENTACJI ALKOHOLOWEJ.



Porównanie względnej siły ochronnej różnych produktów na rynku bogatych w glutation i jego prekursory.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)