



MANNOSPARK 10.8 KG 10 L mannoproteiny

Nr katalogowy: MANNOSPARK10.8

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 7 dni

Cena

4 188,01 PLN

Opis produktu

MANNOSPARK®



Specyficzna mannoproteina ściany komórkowej drożdży z *Saccharomyces cerevisiae* do stabilizacji winnej i koloidalnej win musujących.

Przyczynia się do stabilizacji winianów i koloidów w winie.

Zachowuje musowanie niezależnie od zastosowanej metody winifikacji.

Zachowuje świeżość i owocowość wina.

Nie wpływa na filtrowalność wina.

MANNOSPARK® jest preparatem płynnym, gotowym do użycia, o natychmiastowym działaniu na wino.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)