

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



OENOLEES mannoproteiny 5 kg

Nr katalogowy: OENOLEES5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

1 137,55 PLN

Opis produktu

OENOLEES®



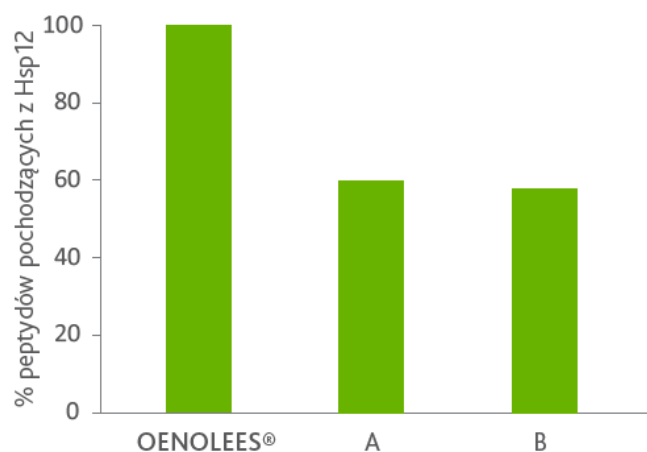
Specyficznie przygotowane ściany komórkowych drożdży z wysoką zawartością peptydu sapidowego (patent EP 1850682).

OENOLEES® przyczynia się do poprawy jakości organoleptycznej wina poprzez:

- Redukcja agresywnych doznań: działanie oczyszczające, które sprzyja eliminacji niektórych polifenoli odpowiedzialnych za gorycz i cierpkość.
- Zwiększenie słodkich doznań: specyficzna frakcja peptydowa o wyjątkowo niskim progu percepcji (16 mg/L wobec 3 g/L dla sacharozy).
- Pomaga obniżyć poziom ochratoksyny A.

Dawkowanie: 20 - 40 g/hL.

OMRI: Dopuszczony do użytku w produkcji wina organicznego.



Zadanie preparatu należy wykonać co najmniej 4 do 6 tygodni przed butelkowaniem.

Stężenie w Hsp12 (pochodzenie peptydów odpowiedzialnych za postrzeganie słodczy w winie) w różnych produktach zrównoważona znormalizowana aplikacja, wysoce skoncentrowany produkt w 100%.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)