

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFASE XL PRESS 12 kg 10L

Nr katalogowy: LAFASXL-PRESS- 12

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

6 023,04 PLN

Opis produktu

LAFASE® XL PRESS 12kg



Płynna oczyszczona mieszanka enzymów pektolitycznych do maceracji i tłoczenia winogron przeznaczonych do produkcji win białych i różowych.

Optymalizuje napełnianie prasy (zwłaszcza po zastosowaniu zbiornika odsączającego).

Zwiększa wydajność soku.

Ogranicza działania mechaniczne.

Redukuje cykle tłoczenia.

Ogranicza ekstrakcję fenoli podczas tłoczenia.

Ułatwia klarowanie soku z tłoczenia.

Pozwala na uzyskanie suchszych wytlóków.

Pozwala na zwiększenie ekstrakcji prekursorów aromatów i umożliwia lepszą kontrolę nad profilami aromatycznymi (oczyszczona receptura).

WARUNKI ENOLOGICZNE

- LAFASE® XL PRESS może być dodawany do winogron w miazdżycy. Dodawać jak najwcześniej w trakcie maceracji przed tłoczeniem.
- Bentonit: Enzymy są nieodwracalnie inaktywowane przez bentonit. Potencjalna obróbka bentonitem musi mieć miejsce zawsze po zakończeniu działania enzymatycznego, lub dodatek enzymów musi mieć miejsce po usunięciu bentonitu.
- SO₂: Enzymy nie są wrażliwe na normalne dawki SO₂ (<300 mg/L), ale zaleca się, aby nie narażać enzymów i roztworów siarkowych na bezpośredni kontakt.
- Preparaty są generalnie aktywne w temperaturach od 5 do 60°C (41 - 140°F) przy pH wina od 2,9 do 4.

DAWKOWANIE

- Produkcja win białych:
1 do 4 mL/100 kg winogron.
- Produkcja win różowych:
2 do 4 mL/100 kg winogron.

Dawka będzie dostosowana do specyficznych dla danego rocznika warunków, czasu kontaktu, temperatury i pH.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)