

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFAZYM 600 XL ICE 12 kg Enzym

Nr katalogowy: LAFAZ600XL-ICE-12

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Cydry

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina białe

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

Cena

7 876,88 PLN

Opis produktu

LAFAZYM 600 XL ICE



Wysoce skoncentrowany, płynny, oczyszczony preparat enzymów pektolitycznych o wysokiej aktywności ubocznej i zwiększonej wydajności do soków białych i różowych oraz win w szerokim zakresie pH i temperatury.

LAFAZYM® 600 XL ICE jest bardzo wytrzymałym preparatem enzymatycznym umożliwiającym szybką depektynizację w szerokim zakresie pH (2,9-4,0) i temperatury (5°C - 55°C).

Umożliwia depektynizację moszczu winogronowego z trudnych odmian (Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Ugni blancs, Muscats...).

Znacząco poprawia zagęszczanie osadu.

Oczyszczony z esterazy cyemonowej LAFAZYM® 600 XL ICE ogranicza powstawanie winifenoli (z wolnych kwasów fenolowych w soku winogronowym), zapobiegając w ten sposób negatywnemu wpływowi na aromat wina.

Bardzo dobrze nadaje się do szybkiej depektynizacji przed flotacją, jak również przed lub po wirowaniu.

Zwiększa wydajność tłoczenia i klarowania moszczu z czerwonych winogron poddanych obróbce termicznej.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)

[KLAROWANIE MOSZCZÓW BIAŁYCH I RÓŻOWYCH](#)