

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



POLYMUST BLANC 10 kg PVPP

Nr katalogowy: POLYMUST-BLANC-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Cydry

Przeznaczenie: Wina białe

Cena

1 363,82 PLN

Opis produktu

POLYMUST® BLANC



Preparat białka roślinnego (grochu) i PVPP do profilaktyki utleniania moszczu białego i różowego oraz win.

Zapobiega utlenianiu.

Eliminacja utleniających się związków fenolowych, które mogą wpływać na aromaty i zmienić kolor.

Dawkowanie:

Między 30 a 80 g / hL (300 - 800 ppm).

Maksymalna legalna dawka (UE): 80 g / hL (800 ppm).

WARUNKI ENOLOGICZNE

- Zabieg najlepiej wykonać przed lub w trakcie fermentacji. Nadaje się do stosowania na flotacji.
- Zabieg można wykonać również na winie.

Zadawanie:

Rozpuść POLYMUST® BLANC w wodzie od 5 do 10 razy większej od jego wagi. Preparat można wprowadzać przed lub w

trakcie fermentacji, a także do gotowych win.
Roztwór POLYMUST® BLANC należy zużyć tego samego dnia po przygotowaniu.

KLAROWANIE I WSPÓŁCZYNNIKI PRZYGOTOWANIE I CZAS DZIAŁANIA

Czas kontaktu próbnego		Przygotowanie / dodanie <i>** (sprawdź etykiety i arkusz danych technicznych, aby uzyskać więcej informacji).</i>	Poza ryzykiem klarowania	Użyj z żelazem krzemionkowym	Czas kontaktu preparatu przed rozlewem lub filtracją***	UWAGI
Linia POLYMUST®	1 - 3 dni	Rozpuścić w 10-krotności jego wagi w wodzie. Dodaj do zbiornika podczas pompowania.	✓	1 - 3 tygodnie		Bez alergenów.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)