

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



VEGEFLOT 10 kg

Nr katalogowy: VEGEFLOT10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

1 282,35 PLN

Opis produktu

VEGEFLOT 10kg



Środek klarujący na bazie białek roślinnych: patatyna i groch.

VEGEFLOT® to niealergizujący preparat, który łączy wysoki stopień flokulacji z szerokim spektrum działania na związki fenolowe.

Może być stosowany go do wszystkich rodzajów moszczu, zarówno białego jak i różowego.

Jest szczególnie odpowiedni do flotacji, zwiększając jego klarowność i redukując ładunek koloidalny.

Obecność patatyny pomaga zmniejszyć wczesne ryzyko utleniania wina poprzez redukcję utleniających się lub utleniających się związków fenolowych moszczu.

DAWKOWANIE

Soki białe i różowe: 10 - 40 g/hL (100 - 400 ppm).

- Flotacja: 8 - 20 g/hL (80 - 200 ppm).

- Wino: 5 - 20 g/hL (50 - 200 ppm)

Zalecenia dotyczące dawkowania zależą od odmiany winogron, charakterystyki wina i rodzaju pożądanego profilu. Próby z Zalecane są próby z szerokim zakresem dawek.

- Rozporządzenie UE: Maksymalna legalna dawka: 50 g/hL (500 ppm).

IMPLEMENTACJA

- VEGEFLOT® uwodnić w 10-krotnie większej ilości wody niż jego waga (1 kg na 10 l wody) przed dodaniem do wody.
- Silne mieszanie może powodować powstawanie piany. Stosować emulsji w ciągu tego samego dnia od przygotowania. Nie należy przygotowywać roztworu bezpośrednio w winie, ponieważ ulega on kłaczkowaniu ze związkami zawartymi w winie.

Po dodaniu produktu do wina należy go homogenizować za pomocą przepompowywania.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)