

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



CA2+STAB 2,5 kg

Nr katalogowy: CA2P-STAB-2.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

302,21 PLN

Opis produktu

CA2+STAB® 2,5kg



Racemiczny kwas winowy lub kwas DL-winowy.

Stabilizacja soli winianu wapnia poprzez specyficzne wytrącanie nadmiaru wapnia. CA2+STAB® reaguje z rozpuszczalnym wapniem i wytrąca się jako (D) winian wapnia. Wytworzony w ten sposób osad zostanie wyeliminowany po rafinacji lub oczyszczeniu.

WARUNKI ENOLOGICZNE

- Zalecamy wykonanie zabiegu jak najwcześniej (najlepiej podczas fermentacji alkoholowej). Zaleca się stosowanie na moszczu zalecane. Na winach w procesie dojrzewania należy ściśle przestrzegać okresu 6 tygodni przed przygotowaniem do butelkowania.
- Nie mieszać po obróbce z moszczem lub z winem bogatym w wapń.
- Zabieg musi być przeprowadzony pod kontrolą enologa.

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)