

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFAZYM EXTRACTION KP 1.19 kg 1L

Nr katalogowy: LAFAZ-EXTRAC-KP-1.19

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

658,67 PLN

Opis produktu

LAFAZYM® EXTRACTION KP 1.19kg



Płynny enzym klarujący do moszczów i win gronowych. Koszerny.

LAFAZYM® EXTRACTION KP to płynny preparat enzymów pektynolitycznych opracowany do maceracji skórek winogron.

- Zwiększa wydajność soku i wina na wolnym powietrzu.
- Sprzyja uwalnianiu korzystnych aromatów i prekursorów aromatów oraz związków strukturalnych. - Pozwala na ograniczenie działań mechanicznych.
- Ułatwia klarowanie soku i wina.
- Nie zawiera żadnych działań szkodliwych dla aromatu i świeżości wina (FCE).

WARUNKI ENOLOGICZNE

- LAFASE® XL CLARIFICATION KP może być dodawany do winogron przy w kruszarce lub do soku po tłoczeniu podczas napełniania osadnika.
- W przypadku moszczów czerwonych poddanych obróbce termicznej dodanie enzymu należy przeprowadzać dopiero po schłodzeniu moszczu do temperatury poniżej 60°C (140°F).
- Bentonit: Enzymy są nieodwracalnie inaktywowane przez bentonit. Potencjalna obróbka bentonitem musi być zawsze

przeprowadzona po zakończeniu działania enzymów, lub dodanie enzymu musi nastąpić po usunięciu bentonitu.

- SO₂: Enzymy nie są wrażliwe na normalne dawki SO₂ (< 300 mg/L), ale zaleca się, aby nie umieszczać enzymów i roztworów siarkowych w bezpośrednim kontakcie.

- Preparaty są generalnie aktywne w temperaturach od 5°C do 60°C (41 - 140°F) przy pH wina od 2,9 do 4.

DAWKOWANIE

Dawkowanie musi być dostosowane do odmiany winogron, poziomu dojrzałości, stylu wina i stanu sanitarnego winogron.

2 - 5 mL/100 kg winogron.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)