

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



MANNOSTAB LIQUIDE 200 **1.08 kg 1 L mannoproteiny**

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

455,65 PLN

Opis produktu

MANNOSTAB® LIQUIDE 200



Specjalna mannoproteina (MP40 - patent nr 2726284), naturalnie występująca w winach, o unikalnej właściwości hamowania krystalizacji dwuwinienu potasu.

MANNOSTAB® LIQUIDE 200 jest ukierunkowanym zabiegiem enologicznym, opartym na hamowaniu krystalizacji dwuwinienu potasu. Stanowi on naturalne, proste rozwiązanie dla wymogów stabilności win filtrowanych i niefiltrowanych.

MANNOSTAB® LIQUIDE 200, naturalny składnik obecny już w winach, doskonale zachowuje jakość wina. Bez odpadów, bez zużycia energii i wody, MANNOSTAB® LIQUIDE 200 jest odpowiedzialnym sposobem obróbki, który spełnia nowe wymogi środowiskowe.

- Hamowanie krystalizacji soli dwuwinienu potasu.
- Neutralny wpływ sensoryczny na wino.
- Naturalny związek występujący już w winach.
- Stabilizuje wina białe, różowe i czerwone; wina spokojne i musujące; wina filtrowane i niefiltrowane.
- Bez odpadów, bez zużycia wody i energii.

Dawkowanie: 50 - 150 mL/hL.

Dostępny w formie proszku na zamówienie, do produkcji win bez siarczynów.

Data pobrania próbki	27/06	30/06	02/07	04/07	07/07
Kontrols					
MANNOSTAB® LIQUIDE 200					

Obserwacja mikroskopowa dwuwiniianu potasu ewolucja kryształów w temperaturze -4°C w roztworach z i bez MANNOSTAB® LIQUIDE 200.

DZIĘKI SWOJEJ KOMPETENCJI NA STABILIZACJĘ KOLOIDALNĄ DWUWINIANU POTASU, LAFFORT® OFERUJE ROZWIĄZANIE DOSTOSOWANE DO KAŻDEJ JAKOŚCI I KATEGORII WINA, ABY OPTYMALIZOWAĆ PROCES.

WARTOŚĆ DIT (%)	> 20	> 20	< 20
Kategoria wina	Szybko sprzedawane.	Szybko sprzedawane.	Doskonałe wina premium (Minimum 6 miesięcy).
Wapń (mg/L)	< 60	< 60	< 60
Zalecane dodanie	POLYTARTRYL®	CELSTAB®	MANNOSTAB® LIQUIDE 200
Zalecana dawka	10 g/hL	10 g/hL	50 - 150 mL/hL
Białe wina	Bezpośrednie zadawanie.	Bezpośrednie zadawanie.	Naturalna stabilizacja win czerwonych, białych i różowych.
Wina czerwone i różowe	Bezpośrednie zadawanie.	Ryzyko interakcji z materiałem barwiącym, powstawaniem mgły lub środka strącającego.	Naturalna stabilizacja win czerwonych, białych i różowych.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Przewodnik Mannostab](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)