

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFAZYM AROM 100 g Enzym

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

167,66 PLN

Opis produktu

LAFAZYM® AROM



Preparat β -glukozydazy i pektynazy do ujawniania terpenowych aromatów odmianowych z ich prekursorów podczas produkcji aromatycznych win białych.

LAFAZYM® AROM zawiera wysoką aktywność β -glukozydazy, która umożliwia hydrolizę cukrów na końcowych końcach prekursorów terpenowych.

LAFAZYM® AROM ujawnia terpeny w winach białych w celu zwiększenia intensywności aromatów.

Szczególnie polecany do odmian winogron bogatych w prekursory terpenowe, takich jak Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc, Pinot gris, niektóre Chardonnays i Viognier....

Poprawia klarowanie się wina.

Aby zwiększyć ilość prekursorów aromatycznych należy zastosować enzym ekstrakcyjny podczas miazdżenia, np.

LAFAZYM® EXTRACT lub LAFAZYM® PRESS, a następnie LAFAZYM® AROM na zakończenie fermentacji alkoholowej.

Dawkowanie: 2 - 4 g/hL.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)