

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFAZYM PRESS 100 g Enzym

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

116,98 PLN

Opis produktu

LAFAZYM® PRESS



Specjalny enzym do tłoczenia białego i różowego niezależnie od rodzaju wina. Preparat enzymów pektolitycznych oczyszczony (wolny od CE) w celu optymalizacji tłoczenia i ekstrakcji prekursorów aromatu podczas produkcji win białych i różowych.

Poprawia wydajność samocieku i soku z pierwszego tłoczenia.

Zmniejsza czas trwania cykli tłoczenia.

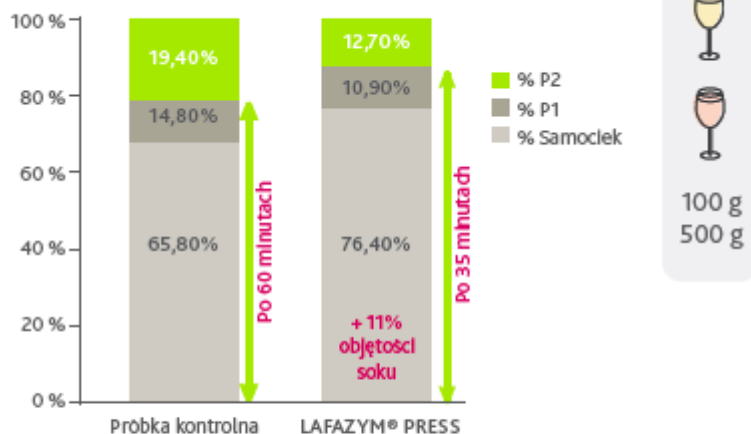
Poprawia zarządzanie tłoczeniem:

- Wyciskanie przy niskich ciśnieniach i krótszych cyklach.
- Zmniejszenie rozpadu placka prasowego.

Mniejsze zgniatanie pestek i skórek w celu ograniczenia ekstrakcji związków fenolowych, utleniania soku i zmian pH.

Ograniczenie kontaktu ze skórką do kilku godzin bezpośrednio w prasie (krótki czas kontaktu).c

Dawkowanie: 20 - 50 g/tonę.



Wpływ zastosowania **LAFAZYM® PRESS** na wydajności uzyskane w soku z moszczu w porównaniu do nieenzymatycznego moszczu kontrolnego. Oczywiście jest, że oprócz znacznej oszczędności czasu przetwarzania, jakość i objętość soku jest bardziej znacząca, a ilość soku z prasy (niższej jakości) zmniejszona.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)