

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



OENOFINE ® PINK 1 kg

Nr katalogowy: OENOFI-PINK-1

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

223,99 PLN

Opis produktu

OENOFINE® PINK



Preparat na bazie inaktywowanych drożdży, patatyny, węgla enologicznego i bentonitu sodowego do klarowania moszczu, nowych win w trakcie fermentacji i win białych.

Innowacyjne rozwiązanie do klarowania moszczu i białych win. Zaprojektowany w celu ustabilizowania odcienia fermentującego moszczu i wyeliminowania różowienia w winach.

Ze względu na bardzo dobrą zdolność sedymentacji, OENOFINE® PINK skutecznie klaruje moszcze i wina z szybkim osadzaniem się zwartych ciał stałych.

OENOFINE® PINK jest alternatywą dla PVPP.

Składniki: inaktywowane drożdże, patatyna (białko ziemniaka), węgiel enologiczny, bentonit sodowy.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)