



EXTRACLEAR® 1L

Nr katalogowy: EXTRACLEAR-1

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 7 dni

Cena

900,35 PLN

Opis produktu

EXTRACLEAR® 1L



Formuła enzymów pektolitycznych o silnej aktywności wtórnej, do klarowania win i przygotowania do butelkowania.

EXTRACLEAR® to płynny preparat (z *Aspergillus niger*) opracowany specjalnie w celu optymalizacji dojrzewania i przygotowania win do butelkowania.

EXTRACLEAR® przyspiesza mechanizmy związane z naturalnym klarowaniem wina.

Różnorodność i obfitość jego aktywności wtórnej sprawiają, że EXTRACLEAR® jest szczególnie odpowiednim rozwiązaniem dla:

- Klarowania win z dużym ładunkiem koloidów zatykających, takich jak wina tłoczone i wina powstałe w wyniku termowinifikacji.
- Znacząco poprawia filtrowalność win.
- Zmniejsza obciążenie mikrobiologiczne poprzez promowanie sedymentacji mikroorganizmów w zawieszynie.

Dawkowanie:

Wszystkie rodzaje wina: Czerwone, białe, różowe.

Do szybkiego klarowania i znaczącego wpływu na filtrowalność:

- Koniec fermentacji > 15°C: 3 - 6 ml/hL
- Starzenie < 12°C: 5 - 6 ml/hL

Dostosuj dawkę do warunków rocznika, odmiany winorośli, czasu kontaktu, temperatury i pH.

[Karta produktu ENG](#)