

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LAFASE® DISTILLATION 1L

Nr katalogowy: LAFAS-DISTIL-1.11

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Destylaty

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

917,48 PLN

Opis produktu

LAFASE® DISTILLATION



Formuła enzymów pektolitycznych o bardzo niskim uwalnianiu metanolu, do tłoczenia i klarowania zbiorów przeznaczonych do destylacji wina bazowego.

Preparat enzymatyczny opracowany specjalnie ze względu na niską aktywność metyloesterazy pektynowej, co ogranicza uwalnianie metanolu.

LAFASE® DISTILLATION wspomaga uwalnianie i odprowadzanie soku, optymalizując w ten sposób cykl tłoczenia. Dzięki szerokiemu spektrum działań wtórnych, preparat ten zwiększa wydajność wysokiej jakości soku, jednocześnie ograniczając zjawiska miazdżenia i maceracji. Zjawiska te mogą być odpowiedzialne za produkcję wyższych alkoholi i związków roślinnych.

Ten preparat enzymatyczny może być stosowany do produkcji napojów spirytusowych z hybrydowych odmian winogron, a nawet z niektórych owoców.

LAFASE® DISTILLATION przyspiesza hydrolizę rozpuszczalnych pektyn w moszczu, poprawiając w ten sposób jakość klarowania soku.

Dawkowanie:

Białe, różowe.

Na winogrona do tłoczenia :

- 2 - 4 ml/ 100 kg.

Do klarowania (szybka depektynizacja):

- Na soku tłoczonym 2 - 3 mL/hL.

- Dla soku z wolnego wybiegu: 1 - 2 ml/ml.

Dostosować dawkę do warunków rocznika, odmiany winogron, czasu kontaktu, temperatury i pH.
winogron, czasu kontaktu, temperatury i pH.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta bezpieczeństwa ENG](#)