

**skleplaffort.pl**

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



## OENOFINE® NATURE 5 kg

Nr katalogowy: OENOFI-NATUR-5

**Producent: Laffort**

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

**Cena**

1 079,25 PLN

## Opis produktu

### OENOFINE® NATURE



**Preparat na bazie inaktywowanych drożdży, białek roślinnych (patatyny i białka grochu) oraz bentonitu wapniowego do klarowania moszczów i win.**

Unikalna formuła OENOFINE® NATURE pozwala na eliminację związków fenolowych z moszczu i win, zapewniając lepszą stabilność barwy i ochronę przed utlenianiem przy jednoczesnym zachowaniu potencjału aromatycznego.

Białko roślinne, specjalnie wyselekcjonowane ze względu na jego silną reaktywność ze związkami fenolowymi.

Inaktywowane drożdże, przeznaczone do leczenia goryczy i uszlachetniania wina.

Naturalny bentonit wapniowy o silnych właściwościach sedymentacyjnych, ułatwiający leżakowanie.

OENOFINE® NATURE jest alternatywą dla stosowania PVPP.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)