

OenoPur® Erbslöh



OenoPur pašalina polifenolių perteklių, panaikinamas aitrus skonis.

104,36 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-576.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 5 kg, 10 kg

Paskirtis: pašalina nepageidaujamus polifenolius jau misos etape

Sudėtyje: celiuliozė, PVPP, želatina ir mineralinis adsorbentas

Dozavimas: 30-100 g OenoPur /100 l misos arba 100 kg mentalo

Išpakavimas: 5 kg arba 10kg

Prekės aprašymas:

OenoPur yra miltelių pavidalo produktas, skirtas prevenciniam vynuogių misos apdorojimui. Jo komponentai yra labai grynai: celiuliozė, PVPP, želatina ir mineralinis adsorbentas. OenoPur lengvai skaidosi ir gali būti naudojamas tiesiogiai. Produkte yra laisvo kazeino, tai nėra pažymėta etiketėje.

Leistinas pagal, šiuo metu galiojančius, Europos Sąjungos įstatymus ir teisės aktus. Grynumas ir kokybė yra įrodyti specializuotose laboratorijose.

Pritaikymas

Jau pradiniam vyno gamybos etape, OenoPur pašalina polifenolių perteklių, kuris neigiamai veikia vyną. Priklausomai nuo techninių sąlygų, OenoPur gali būti įdėtas tiesiogiai į vynuogių misą, o taip pat į mentalą (susmulkintų vynuogių masę). Panaikinamas aitrus skonis.

Prekės ir poveikis

OenoPur susideda iš atskirų komponentų, kurie veikia abzorbuojančiai ir pašalina nepageidaujamus polifenolius jau misos

etape, yra svarbus nuosėdų susidaryme ir nusodinime. Tokiu būdu, vyno kokybė žymiai pagerėja. OenoPur dedamas tiesiogiai į misą arba mentalą. Geram poveikiui išgauti, svarbu gerai maišyti. Prieš kitų produktų naudojimą, arba prieš filtravimo procesą, palaukite mažiausiai 20 minučių. Siekiant sutaupyti laiko, misos filtracija ar centrifugavimas gali būti vykdomas prieš sedimentacijos etapą.

Dozavimas

30-100 g OenoPur /100 l misos arba 100 kg mentalo.

Nuotraukų galerija:

