

CompactLees antrinei fermentacijai buteliuose



Produktas specialiai pritaikytas putojančio vyno (šampano) gamybai, fermentuojant buteliuose.

4,99 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-811.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 10 kg, 100 g

Prekės aprašymas:

CompactLees yra silikato suspensija, skirta naudoti tradicinėje "méthode champenoise" putojančio vyno fermentacijoje buteliuose. Silikatų sudėtis sukelia greitą aglomeraciją su mielių nuosėdomis. Saugus dozavimas užtikrinamas dėl suspensijos tikslus homogeniškumas.

Tikslas - optimizuoti rauginimo procesą visiškai ir greitai nusodinant mieles. Greitesnis nuosėdų nusėdimas neleidžia mielėms prilipti prie butelio sienelių, todėl per dieną galima atlikti kelis ridenimo etapus. Tai todėl nuosėdų nuosėdas galima sutankinti per daug trumpesnį laiką.

Leidžiama naudoti pagal ES Komisijos reglamentą Nr. 2019/934. Naudotojas turi patikrinti atitiktį nacionalinėms taisyklėms. Laboratoriškai patikrintas grynumas ir kokybė.

Dozavimas: Įprastinis kiekis yra 50-70 ml 100 l Prieš naudojimą suspensiją reikia gerai suplakti. Rekomenduojama praskiesti du ar tris kartus didesniu vandens kiekiu, kad būtų pasiektas optimaliai pasiskirstytų baziniame vyne, kai naudojamas didesnis kiekis. Ši partija lėtai įpilama į pagrindinę talpyklą, maišant visą laiką.

Nuotraukų galerija:

